叶兴阳Yeh

双语音标有声读物

叶兴阳

双音阅读英语教育创始人

双语音标阅读创始人

注音阅读英语教育之父

注音阅读英语教育之父

叶兴阳双语音标有声读物

双语对照 · 音标注音 · 有声同步

编者：*叶兴阳*

内容来源：*公共领域英文原著*

适用对象：*英语学习者、教师、研究者*

版本日期：*2025 年*

目录

共 5 个章节

1. 冰淇淋实验室指南(an Ice Cream Laboratory Guide) 000001

2. 冰淇淋实验室指南(an Ice Cream Laboratory Guide) 000002

3. 冰淇淋实验室指南(an Ice Cream Laboratory Guide) 000003

4. 冰淇淋实验室指南(an Ice Cream Laboratory Guide) 000004

5. 冰淇淋实验室指南(an Ice Cream Laboratory Guide) 000005

使用说明

- 本目录为大字打印优化版本，正文字号 18pt，适合纸质阅读
- 电子版请访问对应 HTML 文件，支持语音播放功能
- 建议双面打印，左侧留白已优化，便于装订
- 章节标题已按字母顺序排列，便于快速查找

冰淇淋实验室指南(An ice cream laboratory guide)
第1/5页

[æn; ən]	[aɪs]	[kri:m]
An	**Ice**	**Cream**
一个	冰	奶油

冰淇淋

[lə'bɒrətri]	[gaɪd]
Laboratory	**Guide**
实验室	指导

实验指南

[baɪ]
BY
经过

经过

['dʌblju:]	.	['dʌblju:]	.	[fɪsk]
W	**.**	**W**	**.**	**FISK**
W	.	W	.	菲斯克

WW FISK

[ə'sɪstənt]	[prə'fesə(r)]	[ɒv; əv]	['deəri]	['ɪndəstri]	[æt; ət]
Assistant	**Professor**	**of**	**Dairy**	**Industry**	**at**
助手	教授	的	奶制品	行业	在

乳品行业助理教授

[kɔ:'nel]	[ˌju:nɪ'vɜ:səti]
Cornell	**University**
康奈尔大学	大学

康奈尔大学

[ænd; ənd]
and
和

和

[eɪtʃ]	.	[bi:]	.	['ɛlənˌbɜ:rgər]
H	**.**	**B**	**.**	**ELLENBERGER**
H	.	B	.	艾伦伯格

HB 艾伦伯格

[ɪn'strʌktə(r)]	[ɒv; əv]	['deəri]	['ɪndəstri]	[æt; ət]
Instructor	**of**	**Dairy**	**Industry**	**at**
讲师	的	奶制品	行业	在

乳品行业讲师

[kɔ:'nel]	[ˌju:nɪ'vɜ:səti]
Cornell	**University**
康奈尔大学	大学

康奈尔大学

[nju:]	[jɔ:k]
NEW	**YORK**
新的	约克

纽约

['ɒrɪndʒ] [dʒʌd] COMPANY1917
ORANGE **JUDD** **COMPANY1917**
橙子 贾德 COMPANY1917

橙汁公司 1917

['kɒpiraɪt] , - , [baɪ]
Copyright **,** **1917** **,** **by**
版权 , - , 经过

版权所有，1917 年，作者

['ɒrɪndʒ] [dʒʌd] ['kʌmpəni]
ORANGE **JUDD** **COMPANY**
橙子 贾德 公司

橙子朱德公司

[ɔ:l] [raɪts] [rɪ'zɜ:vd]
All **Rights** **Reserved**
全部 权利 预订的

版权所有

['prɪntɪd] [ɪn][ju:] . [es] . [ə; eɪ] .
Printed **in** **U** **.** **S** **.** **A** **.**
打印 在 U . S . 一个 .

美国印刷

['teɪb(ə)l][ɒv; əv] ['kɒntents]
TABLE **OF** **CONTENTS**
桌子 的 内容

目录

[peɪdʒ]
PAGE
页

页

['prefəs] [wʌn]
Preface **1**
前言 1

前言 1

[dɪ'skʌʃ(ə)n] [ɒv; əv] [lə'bɒrətri] [ɪ'kwɪpmənt] [θri:]
Discussion **of** **Laboratory** **Equipment** **3**
讨论 的 实验室 设备 3

实验室设备讨论 3

['eksəsaɪz][ai]
Exercise **I**
锻炼 我

练习一

[ɪn'spekʃ(ə)n] [ænd; ənd] ['stʌdi] [ɒv; əv] [aɪs] [kri:m] [mə'ʃi:nəri] [sɪks]
Inspection **and** **Study** **of** **Ice** **Cream** **Machinery** **6**
检查 和 学习 的 冰 奶油 机械 6

冰淇淋机械的检验与研究 6

[dɪ'skʌʃ(ə)n] [ɒv; əv] [ˌstændədaɪ'zeɪʃn] [eit]
Discussion **of** **Standardization** **8**
讨论 的 标准化 8

标准化讨论 8

['eksəsaɪz][ˌaɪ 'aɪ]
Exercise **II**
锻炼 二

练习二

[ˌstændədaɪ'zeɪʃn] -
Standardization **12**
标准化 -

标准化 12

['eksəsaɪz][θri:]
Exercise **III**
锻炼 三、

练习三

['testɪŋ] [aɪs] [kri:m] [fɔ:(r); fə(r)][fæt] -
Testing **Ice** **Cream** **for** **Fat** **14**
测试 冰 奶油 为了 胖的 -

冰淇淋脂肪含量测试 14

['eksəsaɪz][ˌaɪ 'vi:]
Exercise **IV**
锻炼 第四

练习四

[ɪ'fekt] [ɒv; əv][ðə; ði][sɔ:lt][ænd; ənd][aɪs]['mɪkstʃə(r)][ɒn] ['temprətʃə(r)] -
Effect **of** **the** **Salt** **and** **Ice** **Mixture** **on** **Temperature** **16**
影响 的 这 盐 和 冰 混合物 在 温度 -

盐和冰混合物对温度的影响 16

[ˌklæsɪfɪ'keɪʃ(ə)n][ɒv; əv][aɪs] [kri:m] -
Classification **of** **Ice** **Cream** **18**
分类 的 冰 奶油 -

冰淇淋的分类 18

[ðə; ði][ju:z][ɒv; əv][s'teɪbəlaɪzəz] -
The **Use** **of** **Stabilizers** **21**
这 使用 的 稳定器 -

稳定剂的使用 21

['eksəsaɪz][vi:]
Exercise **V**
锻炼 V

练习五

['fri:zɪŋ] [pleɪn][aɪs] [kri:mz] -
Freezing **Plain** **Ice** **Creams** **24**
冷冻 清楚的 冰 乳霜 -

冷冻原味冰淇淋 24

['eksəsaɪz]['sɪksθ]
Exercise **VI**
锻炼 六年级

练习六

['meθədz] [ɒv; əv] ['meʒərɪŋ] [swel] -
Methods **of** **Measuring** **Swell** **26**
方法 的 测量 膨胀 -

测量涌浪的方法 26

['hɑ:dnɪŋ] [aɪs] [kri:m] -
Hardening **Ice** **Cream** **28**
硬化 冰 奶油 -

冰淇淋变硬 28

['eksəsaɪz][sevn]
Exercise **VII**
锻炼 七

练习七

['friːzɪŋ] [fruːt] [aɪs] [kriːm] .
Freezing **Fruit** **Ice** **Cream** **.**
冷冻 水果 冰 奶油 .

冷冻水果冰淇淋。

['hɑːdnɪŋ] [ɪn][sɔːlt][ænd; ənd][aɪs] -
Hardening **in** **Salt** **and** **Ice** **30**
硬化 在 盐 和 冰 -

盐和冰中的硬化 30

['eksəsaɪz][eɪtθ]
Exercise **VIII**
锻炼 八

练习八

['friːzɪŋ] [nʌt] [aɪs] [kriːm] -
Freezing **Nut** **Ice** **Cream** **32**
冷冻 坚果 冰 奶油 -

冷冻坚果冰淇淋 32

['eksəsaɪz] [ɪks]
Exercise **IX**
锻炼 第九章

练习九

['friːzɪŋ] [bɪsk] [aɪs] [kriːm] -
Freezing **Bisque** **Ice** **Cream** **34**
冷冻 浓汤 冰 奶油 -

冷冻浓汤冰淇淋 34

['eksəsaɪz][eks]
Exercise **X**
锻炼 X

练习 X

['meɪkɪŋ] [brɪks] [ænd; ənd]['fænsi] ['məʊldɪd] [aɪs] [kriːmz] -
Making **Bricks** **and** **Fancy** **Moulded** **Ice** **Creams** **37**
制作 砖块 和 想要 模制 冰 乳霜 -

制作砖块和精美模制冰淇淋 37

['eksəsaɪz][saɪ; zaɪ; ksaɪ; gzaɪ]
Exercise **XI**
锻炼 十一

练习十一

['friːzɪŋ] ['kʌstəd] [aɪs] [kriːm] -
Freezing **Custard** **Ice** **Cream** **41**
冷冻 蛋奶冻 冰 奶油 -

冷冻蛋奶冰淇淋 41

['eksəsaɪz][ˌɛksˌaɪˈaɪ]
Exercise **XII**
锻炼 十二

练习十二

['friːzɪŋ] ['pɑːfeɪ] [ɔː(r)] [frentʃ] [aɪs] [kriːmz] -
Freezing **Parfait** **or** **French** **Ice** **Creams** **45**
冷冻 芭菲 或者 法语 冰 乳霜 -

冷冻芭菲或法式冰淇淋 45

['eksəsaɪz][ˌɛksˌaɪˈaɪˈaɪ]
Exercise **XIII**
锻炼 十三

练习十三

['friːzɪŋ] ['pʊdɪŋz] -
Freezing **Puddings** **49**
冷冻 布丁 -

冷冻布丁 49

['eksəsaɪz][ˌɛksˌaɪ'viː]
Exercise **XIV**
锻炼 十四

第十四次练习

['friːzɪŋ] ['aɪsɪz] -
Freezing **Ices** **52**
冷冻 冰 -

冰冻52

['eksəsaɪz]['ɛks'viː]
Exercise **XV**
锻炼 十五

第十五次练习

['friːzɪŋ] ['wɔːtə(r)] ['ʃɜːbət] -
Freezing **Water** **Sherbets** **54**
冷冻 水 雪葩 -

冰冻水雪葩 54

['eksəsaɪz][ˌɛks'viː'aɪ]
Exercise **XVI**
锻炼 十六

第十六次演习

['friːzɪŋ] [mɪlk] ['ʃɜːbət] -
Freezing **Milk** **Sherbets** **56**
冷冻 牛奶 雪葩 -

冷冻牛奶雪葩 56

['eksəsaɪz][ˌɛksˌviː'aɪ'aɪ]
Exercise **XVII**
锻炼 十七

第十七次练习

['friːzɪŋ] ['pʌntʃɪz] [ænd; ənd]['læktəu] -
Freezing **Punches** **and** **Lacto** **58**
冷冻 拳击 和 乳酸菌 -

冷冻拳击和乳酸菌 58

['eksəsaɪz][ˌɛksˌviː'aɪ'aɪ'aɪ]
Exercise **XVIII**
锻炼 十八

第十八次演习

['friːzɪŋ] [muːs] -
Freezing **Mousse** **60**
冷冻 摩丝 -

冷冻慕斯 60

['eksəsaɪz][ˌɛksˌaɪ'ɛks]
Exercise **XIX**
锻炼 十九

练习十九

['stændədaɪz] [mɪks][tuː; tə][ə; eɪ]['gɪv(ə)n] [pə'sentɪdʒ] [ɒv; əv][fæt] -
Standardize **Mix** **to** **a** **Given** **Percentage** **of** **Fat** **62**
标准化 混合 到 一个 鉴于 百分比 的 胖的 -

将混合物标准化至给定的脂肪百分比 62

[skɔ:(r)] [kɑ:d] [fɔ:(r); fə(r)] [dʒʌdʒiŋ] [aɪs] [kri:m] -

Score	Card	for	Judging	Ice	Cream	64
分数	卡片	为了	评判	冰	奶油	-

冰淇淋评分卡 64

['eksəsaɪz] ['eks 'eks]

Exercise	XX
锻炼	xx

练习 XX

[dʒʌdʒiŋ] [pleɪn] [aɪs] [kri:mz] -

Judging	Plain	Ice	Creams	66
评判	清楚的	冰	乳霜	-

评判普通冰淇淋 66

['eksəsaɪz] [ˌɛks'ɛks'aɪ]

Exercise	XXI
锻炼	二十一

演习二十一

[ðə; ði] [ɪ'fekt] [ɒv; əv] [fæt] ['kɒntent] [ɒn] [aɪs] [kri:m] -

The	Effect	of	Fat	Content	on	Ice	Cream	68
这	影响	的	胖的	内容	在	冰	奶油	-

脂肪含量对冰淇淋的影响 68

['eksəsaɪz] [ˌɛks'ɛks'aɪ'aɪ]

Exercise	XXII
锻炼	二十二

练习二十二

[ðə; ði] [ɪ'fekt] [ɒv; əv] ['dɪfrənt] ['baɪndər] [ɒn] [aɪs] [kri:m] -

The	Effect	of	Different	Binders	on	Ice	Cream	70
这	影响	的	不同的	活页夹	在	冰	奶油	-

不同粘合剂对冰淇淋的影响 70

['eksəsaɪz] [ˌɛks'ɛks'aɪ'aɪ'aɪ]

Exercise	XXIII
锻炼	二十三

练习二十三

[ðə; ði] [ɪ'fekt] [ɒv; əv] ['veərɪɪŋ] [pə'sentɪdʒɪz] [ɒv; əv] [mɪlk] ['sɒlɪdz]

The	Effect	of	Varying	Percentages	of	Milk	Solids
这	影响	的	变化	百分比	的	牛奶	固体

不同比例乳固体的影响

[nɒt] [fæt] [ɒn] [aɪs] [kri:m] -

Not	Fat	on	Ice	Cream	72
不是	胖的	在	冰	奶油	-

不胖冰淇淋 72

['eksəsaɪz] [ˌɛks'ɛks'aɪ'vi:]

Exercise	XXIV
锻炼	二十四

练习二十四

['fri:zɪŋ] [aɪs] [kri:m] [frɒm; frəm] [rɔ:] , ['pɑ:stʃəraɪzd] , [ɪ'mʌlsɪfaɪd]

Freezing	Ice	Cream	from	Raw	,	Pasteurized	,	Emulsified
冷冻	冰	奶油	从	生的	,	巴氏杀菌	,	乳化

用生的、巴氏杀菌的、乳化的冰淇淋进行冷冻

[ænd; ənd] [hə'mɒdʒənaɪzd] [kri:m] -

and	Homogenized	Cream	74
和	均质化	奶油	-

均质奶油 74

['eksəsaɪz] [ˌɛks'ɛks'viː]

Exercise	XXV
锻炼	25

练习二十五

[ðə; ði] [ɪ'fekt] [ɒv; əv]['eɪdʒɪŋ] [kriːm] [ɒn][ðə; ði] [vɪ'skɒsəti] [ænd; ənd] [swel] -

The	Effect	of	Aging	Cream	on	the	Viscosity	and	Swell	76
这	影响	的	老化	奶油	在	这	粘度	和	膨胀	-

抗衰老面霜对粘度和溶胀的影响 76

['eksəsaɪz] [ˌɛks'ɛks'viː'aɪ]

Exercise	XXVI
锻炼	26

练习 XXVI

[ðə; ði] [ɪ'fekt] [ɒv; əv][ðə; ði] ['temprətʃə(r)] [ɒv; əv][ðə; ði][mɪks][æz; əz][ˌaɪ 'tiː] ['entəz]

The	Effect	of	the	Temperature	of	the	Mix	as	It	Enters
这	影响	的	这	温度	的	这	混合	作为	它	进入

混合物进入时的温度的影响

[ðə; ði] ['friːzə(r)] [ɒn][ðə; ði] [swel] -

the	Freezer	on	the	Swell	78
这	冰箱	在	这	膨胀	-

Swell 78 上的冷冻室

['eksəsaɪz] [ˌɛks'ɛks'viː'aɪ'aɪ]

Exercise	XXVII
锻炼	xxvii

练习二十七

[ɪ'fekt] [ɒv; əv][ðə; ði] [taɪm] [ɒv; əv] ['friːzɪŋ] [ɒn][ðə; ði] [swel] [ænd; ənd] ['kwɒləti]

Effect	of	the	Time	of	Freezing	on	the	Swell	and	Quality
影响	的	这	时间	的	冷冻	在	这	膨胀	和	质量

冷冻时间对膨胀和质量的影响

[ɒv; əv][ðə; ði][aɪs] [kriːm] -

of	the	Ice	Cream	80
的	这	冰	奶油	-

冰淇淋80

['eksəsaɪz] [ˌɛks'ɛks'viː'aɪ'aɪ'aɪ]

Exercise	XXVIII
锻炼	二十八

练习二十八

[bæk'tɪəriəl] [kaʊnts] [ɒv; əv][aɪs] [kriːm] -

Bacterial	Counts	of	Ice	Cream	82
细菌	计数	的	冰	奶油	-

冰淇淋细菌计数 82

['eksəsaɪz] [ˌɛks'ɛks'aɪ'ɛks]

Exercise	XXIX
锻炼	二十九

练习二十九

['testɪŋ] ['sæmpl] [ɒv; əv]['dʒelətɪn] -

Testing	Samples	of	Gelatin	84
测试	样品	的	明胶	-

明胶样品测试 84

['eksəsaɪz] [ˌʔɛks.ʔɛks'ʔɛks]

Exercise	XXX
锻炼	XXX

练习XXX

[trɪp] [tuː; tə] [kə'mɜːʃ(ə)l] [plɑːnts] -
Trip **to** **Commercial** **Plants** **86**
旅行 到 商业的 植物 -

商业工厂之旅 86

['eksəsaɪz] [ˌɛks'ɛks'aɪ]
Exercise **XXXI**
锻炼 xxxi

练习三十一

['stjʊdnts] - [rɪ'siːts] -
Students **'** **Receipts** **88**
学生 - 收据 -

学生收据 88

[[ˌpiː 'dʒiː] [wʌn]]
[**Pg** **1** **]**
[页 1]

[第1页]

['prefəs]
PREFACE
前言

前言

[ðə; ði] [ˌmænju'fæktʃə(r)] [ɒv; əv] [aɪs] [kriːm] [ɪz] [beɪst] [ɒn] ['sɜːt(ə)n] [ˌsaɪən'tɪfɪk] ['prɪnsəp(ə)lz] .
The **manufacture** **of** **ice** **cream** **is** **based** **on** **certain** **scientific** **principles** **.**
这 生产 的 冰 奶油 是 基于 在 肯定 科学 原则 .

冰淇淋的制作是遵循一定的科学原理的。

[ˌaɪ 'tiː] [ɪz] [ðə; ði] ['pɜːpəs] [ɒv; əv] [ðɪs] [lə'bɒrətri] ['mænjuəl] [tuː; tə] [help] [ðə; ði] ['stjuːd(ə)nt] [tuː; tə] ['betə(r)]
It **is** **the** **purpose** **of** **this** **laboratory** **manual** **to** **help** **the** **student** **to** **better**
它 是 这 目的 的 这 实验室 手动的 到 帮助 这 学生 到 更好的
[ˌʌndə'stænd] [ðə; ði] [ˌæplɪ'keɪʃ(ə)n] [ɒv; əv] [ðiːz] ['prɪnsəp(ə)lz] .
understand **the** **application** **of** **these** **principles** **.**
理解 这 应用 的 这些 原则 .

本实验手册的目的是帮助学生更好地理解这些原理的应用。

[ðɪs] ['mænjuəl] , [wɪtʃ] [ɪz] [ðə; ði] [rɪ'zʌlt] [ɒv; əv] ['sevrəl] [j'iəz] - [ɪk'spɪəriəns] [ɪn] ['tiːtʃɪŋ] ,
This **manual** **,** **which** **is** **the** **result** **of** **several** **years** **'** **experience** **in** **teaching** **,**
这 手动的 , 哪个 是 这 结果 的 一些 年 - 经验 在 教学 ,

这本手册是多年教学经验的结晶，

[ɪz] [nɒt] [ɪn'tendɪd] [æz; əz] [ə; eɪ] ['tekstbʊk] , [bʌt; bət] [æz; əz] [ə; eɪ] [briːf] [ænd; ənd] [kən'saɪs] ['aʊtlaɪn] [ɒv; əv]
is **not** **intended** **as** **a** **textbook** **,** **but** **as** **a** **brief** **and** **concise** **outline** **of**
是 不是 故意的 作为 一个 教科书 , 但 作为 一个 简短的 和 简洁的 大纲 的
[lə'bɒrətri] ['eksəsaɪzɪz] .
laboratory **exercises** **.**
实验室 练习 .

本书并非教科书，而是实验练习的简明扼要的概述。

[ˌaɪ 'tiː] [wɪl] ['ɔːlsəʊ] [sɜːv] [æz; əz] [ə; eɪ] ['suːtəb(ə)l] [pleɪs] [fɔː(r); fə(r)] [ðə; ði] ['stjuːd(ə)nt] [tuː; tə] ['rekɔːd; rɪ'kɔːd]
It **will** **also** **serve** **as** **a** **suitable** **place** **for** **the** **student** **to** **record**
它 将要 还 服务 作为 一个 合适的 地方 为了 这 学生 到 记录
[ˌɑːbzər'veɪʃənz] .
observations **.**
观察 .

它还可以作为学生记录观察结果的合适场所。

[ðə; ði] ['eksəsaɪzɪz] [hæv; həv] [biːn] [prɪ'peəd] ,
The **exercises** **have** **been** **prepared** **,**
这 练习 有 到过 准备 ,

练习题已经准备好了，

[səʊ] [ðæt] [iːtʃ] [ɪn'strʌktə(r)] [meɪ] [meɪk] [sə'lekʃən] [ænd; ənd] [ˌkɒmbɪ'neɪʃnz] ['suːtəb(ə)l][fɔː(r); fə(r)][ðə; ði]
so **that** **each** **instructor** **may** **make** **selections** **and** **combinations** **suitable** **for** **the**
所以 那 每个 讲师 可能 制作 选择 和 组合 合适的 为了 这
[ɪ'kwɪpmənt] [ænd; ənd][ðə; ði] [niːdz] [ɒv; əv][hɪz; ɪz] [kɔːs] .
equipment **and** **the** **needs** **of** **his** **course** **.**
设备 和 这 需求 的 他的 课程 .

这样，每位教师都可以根据自己的设备和课程需要进行选择和组合。

[bɪ'kəz; bɪ'kɒz] [ðɪs] [ɪz] [kəm'pærətɪvli] [ə; eɪ] [njuː] ['sʌbdʒɪkt][ænd; ənd][ðə; ði][aɪ'diəz] [rɪ'gɑːdɪŋ] [aɪs] [kriːm]
Because **this** **is** **comparatively** **a** **new** **subject** **and** **the** **ideas** **regarding** **ice** **cream**
因为 这 是 比较 一个 新的 主题 和 这 想法 关于 冰 奶油
[prə'dʌkʃ(ə)n] [ænd; ənd][ˌmænju'fæktʃə(r)][ɑː(r); ə(r)] ['kɒnstəntli] ['tʃeɪndʒɪŋ] ,
production **and** **manufacture** **are** **constantly** **changing** **,**
生产 和 生产 是 不断地 变化 ,

因为这是一个相对较新的课题，而且关于冰淇淋生产和制造的理念也在不断变化，

[ðə; ði] ['ɔːθəz] ['rekəgnaɪz] [ðæt] [ðɪs] ['mænjuəl] [wɪl] [niːd] ['friːkwənt] [rɪ'vɪʒən] .
the **authors** **recognize** **that** **this** **manual** **will** **need** **frequent** **revisions** **.**
这 作者 认出 那 这 手动的 将要 需要 频繁 修订 .

作者们意识到本手册需要经常修订。

[æn; ən] ['efət] [wɪl] [biː; bi] [meɪd] [tuː; tə] [kiːp] [ˌaɪ 'tiː] ['θʌrəli] [ʌp][tuː; tə] [deɪt] .
An **effort** **will** **be** **made** **to** **keep** **it** **thoroughly** **up** **to** **date** **.**
一个 努力 将要 是 制成 到 保持 它 彻底 向上 到 日期 .

我们会努力确保内容始终保持最新。

['deəri] ['læbrətɔːriz] ,
Dairy **Laboratories** **,**
奶制品 实验室 ,

乳品实验室

[njuː] [jɔːk] [steɪt] ['kɒlɪdʒ] [ɒv; əv]['ægrɪkʌltʃə(r)] ,
New **York** **State** **College** **of** **Agriculture** **,**
新的 约克 状态 大学 的 农业 ,

纽约州立农业学院

[æt; ət] [kɔː'nel] [ˌjuːnɪ'vɜːsəti] ,
at **Cornell** **University** **,**
在 康奈尔大学 大学 ,

在康奈尔大学，

['ɪθəkə] , [njuː] [jɔːk] ,
Ithaca **,** **New** **York** **,**
伊萨卡 , 新的 约克 ,

纽约州伊萨卡

['februəri] , - .
February **,** **1917** **.**
二月 , - .

1917年2月。

[[ˌpiː 'dʒiː][ˌtuː'tuː]]
[**Pg** **2** **]**
[页 2]

[第2页]

[æn; ən][aɪs] [kriːm]
An **Ice** **Cream**
一个 冰 奶油

冰淇淋

[lə'bɒrətri] [gaɪd]
Laboratory **Guide**
实验室 指导

实验指南

[[ˌpiː 'dʒiː][θriː]]
[Pg 3]
[页 3]

[第3页]

[lə'bɒrətri] [ɪ'kwɪpmənt]
LABORATORY **EQUIPMENT**
实验室 设备

实验室设备

[ðə; ði]['eksəsaɪzɪz][ɪn] [ðɪs] ['mænjuəl] [meɪ] [biː; bi] [sɪ'lektɪd] [ɔː(r)] ['iːzəli] ['mɒdɪfaɪd] ,
The exercises in this manual may be selected or easily modified ,
这 练习 在 这 手动的 可能 是 已选 或者 容易地 修改的 ,

本手册中的练习可以自由选择或轻松修改，

[səʊ] [ðæt] [ðeɪ] [wɪl] [biː; bi]['suːtəb(ə)l][fɔː(r); fə(r)] ['eni] [lə'bɒrətri] [ɪ'kwɪpmənt] .
so that they will be suitable for any laboratory equipment .
所以 那 他们 将要 是 合适的 为了 任何 实验室 设备 .

因此它们将适用于任何实验室设备。

[fɔː(r); fə(r)][ɪg'zɑːmp(ə)l] , [ðə; ði] [rɪ'siːts] [hæv; həv] [biːn] [prɪ'peəd] [wɪð] [ðə; ði][ˌekspek'teɪʃ(ə)n] [ðæt] [ə; eɪ]
For example , the receipts have been prepared with the expectation that a
为了 例子 , 这 收据 有 到过 准备 和 这 期待 那 一个
- - ['gælən] ['friːzə(r)] [wʊd] [biː; bi] [juːst] ;
10 - gallon freezer would be used ;
- - 加仑 冰箱 会 是 用过的 ;

例如，收据是按照使用 10 加仑冰柜的预期编制的；

[ɪf] [ə; eɪ][smɔːlə(r)]['friːzə(r)][ɪz] [juːst] , [ðə; ði] [rɪ'siːts] [meɪ] [biː; bi] [rɪ'djuːst] [prə'pɔːʃənli] .
if a smaller freezer is used , the receipts may be reduced proportionally .
如果 一个 较小的 冰箱 是 用过的 , 这 收据 可能 是 减少 按比例 .

如果使用较小的冰柜，收据可能会相应减少。

[mʌtʃ] ['betə(r)] [ɪn'strʌkʃ(ə)n] [kæn; kən][biː; bi]['gɪv(ə)n] [ɪf] [ðə; ði] [ɪ'kwɪpmənt] [ɪnk'luːdz] [æn; ən][ˌɑːtɪ'fɪʃ(ə)l]
Much better instruction can be given if the equipment includes an artificial
很多 更好的 操作说明 能 是 给定 如果 这 设备 包括 一个 人造的
[rɪ'frɪdʒəreɪtɪŋ] [plɑːnt][fɔː(r); fə(r)] ['friːzɪŋ] [ænd; ənd] ['hɑːdnɪŋ] [ðə; ði][aɪs] [kriːm] .
refrigerating plant for freezing and hardening the ice cream .
冷藏 植物 为了 冷冻 和 硬化 这 冰 奶油 .

如果设备中包含用于冷冻和硬化冰淇淋的人工制冷装置，则可以提供更好的指导。

[ɪf] [ðə; ði] [ɪ'kwɪpmənt] [dʌz] [nɒt] [ɪn'kluːd] [æn; ən][ˌɑːtɪ'fɪʃ(ə)l] [rɪ'frɪdʒəreɪtɪŋ] [plɑːnt] , [ə; eɪ] [tʌb] [ænd; ənd]
If the equipment does not include an artificial refrigerating plant , a tub and
如果 这 设备 做 不是 包括 一个 人造的 冷藏 植物 , 一个 浴缸 和
[kæn; kən]['friːzə(r)] ,
can freezer ,
能 冰箱 ,

如果设备不包括人工制冷装置、桶式冷冻柜和罐式冷冻柜，

['juːzɪŋ][æn; ən][aɪs][ænd; ənd][sɔːlt]['mɪkstʃə(r)][fɔː(r); fə(r)] ['friːzɪŋ] ,
using an ice and salt mixture for freezing ,
使用 一个 冰 和 盐 混合物 为了 冷冻 ,

使用冰盐混合物进行冷冻，

[ænd; ənd][ə; eɪ] ['wʊdn] [bɒks][fɔː(r); fə(r)] ['pækɪŋ] [ænd; ənd] ['hɑːdnɪŋ] [ðə; ði][aɪs] [kriːm] , [ɪn][aɪs]

and	a	wooden	box	for	packing	and	hardening	the	ice	cream	,	in	ice
和	一个	木制的	盒子	为了	包装	和	硬化	这	冰	奶油	,	在	冰

[ænd; ənd][sɔːlt] ,

and	salt	,
和	盐	,

还有一个木箱，用来包装冰淇淋，并在冰和盐中使其凝固。

[meɪ] [biː; bi] [juːst] .

may	be	used	.
可能	是	用过的	.

可以使用。

[ðə; ði] ['hɑːdnɪŋ] [bɒks][ʃʊd; ʃəd][biː; bi] [meɪd] [ɒv; əv][ˌtuːˈtuː] [ɪntʃ] [mætʃt] ['lʌmbə(r)][səʊ] [ðæt] [ˌaɪ 'tiː] [wɪl]

The	hardening	box	should	be	made	of	2	inch	matched	lumber	so	that	it	will
这	硬化	盒子	应该	是	制成	的	2	英寸	匹配	木材	所以	那	它	将要

[nɒt] [liːk] .

not	leak	.
不是	泄露	.

加固箱应采用 2 英寸厚的同规格木材制成，以防止漏水。

[ðə; ði][saɪz][ɒv; əv][ðə; ði][bɒks] [wɪl] [biː; bi] [dɪˈtɜːmɪnd] [baɪ][ðə; ði] [əˈmaʊnt] [ɒv; əv][aɪs] [kriːm]

The	size	of	the	box	will	be	determined	by	the	amount	of	ice	cream
这	尺寸	的	这	盒子	将要	是	决定	经过	这	数量	的	冰	奶油

[ˌmænjuˈfæktʃəd] .

manufactured	.
制造	.

盒子的大小将根据冰淇淋的产量来决定。

[ˌaɪ 'tiː][ʃʊd; ʃəd][biː; bi] [bɪlt] [ɪn] [kəmˈpɑːtmənts] [wɪtʃ] [wɪl] [həʊld][sɪks][faɪv] ['gælən][kænz] .

It	should	be	built	in	compartments	which	will	hold	six	five	gallon	cans	.
它	应该	是	建造	在	隔间	哪个	将要	抓住	六	五	加仑	罐头	.

它应该设计成可容纳六个五加仑油桶的隔间。

[ðɪs] [wɪl] [rɪˈkwaɪə(r)][ə; eɪ][bɒks] - ['ɪntʃɪz] [waɪd][baɪ] - ['ɪntʃɪz] [diːp] [baɪ] - ['ɪntʃɪz] [lɒŋ] ,

This	will	require	a	box	26	inches	wide	by	32	inches	deep	by	36	inches	long	,
这	将要	要求	一个	盒子	-	英寸	宽的	经过	-	英寸	深的	经过	-	英寸	长的	,

这将需要一个宽26英寸、深32英寸、长36英寸的盒子。

[ˌaʊtˈsaɪd] ['meʒəmənt] , [wɪð] [ə; eɪ] [hɪndʒd] ['kʌvə(r)][fɔː(r); fə(r)] [iːtʃ] [kəmˈpɑːtmənt] .

outside	measurement	,	with	a	hinged	cover	for	each	compartment	.
外部	测量	,	和	一个	铰链	覆盖	为了	每个	隔间	.

外部尺寸，每个隔间均配有铰链盖。

[ɪf] [mʌtʃ] [aɪs] [kriːm] [ɪz][tuː; tə][biː; bi] [meɪd] [æn; ən][aɪs] [kriːm] ['mɪksə(r)][ɪz][ə; eɪ] [nəˈsesəti] ,

If	much	ice	cream	is	to	be	made	an	ice	cream	mixer	is	a	necessity	,
如果	很多	冰	奶油	是	到	是	制成	一个	冰	奶油	混合器	是	一个	必要性	,

如果要制作大量冰淇淋，冰淇淋搅拌机是必不可少的。

[bʌt; bət] [ɪf] [ə; eɪ] [smɔːl] [əˈmaʊnt] [ɪz] [meɪd] [iːtʃ] [bætʃ] [meɪ] [biː; bi] [mɪkst] [ɪn][ə; eɪ] - [kwɔːt] [mɪlk]

but	if	a	small	amount	is	made	each	batch	may	be	mixed	in	a	40	quart	milk
但	如果	一个	小的	数量	是	制成	每个	批	可能	是	混合	在	一个	-	夸脱	牛奶

[kæn; kən] .

can	.
能	.

但如果制作量较小，每批都可以在一个 40 夸脱的牛奶罐中混合。

[ə; eɪ][həˈmɒdʒənaɪzə(r)][ænd; ənd] [iˈmʌlsə] [meɪ] [biː; bi][ɪnˈkluːdɪd][ɪn][ðə; ði] [ɪˈkwɪpmənt] .

A	homogenizer	and	emulsor	may	be	included	in	the	equipment	.
一个	均质机	和	乳化器	可能	是	包括	在	这	设备	.

设备中可能包括均质机和乳化机。

[wɪð] [wɒt'evə(r)] [taɪp] [ɒv; əv]['friːzə(r)][ɪz] [juːst] , [ðeə(r)][ʃʊd; ʃəd][biː; bi][wʌn][ɔː(r)] [tuː] [smɔːl]

With	whatever	type	of	freezer	is	used	,	there	should	be	one	or	two	small
和	任何	类型	的	冰箱	是	用过的	,	那里	应该	是	一	或者	二	小的

无论使用哪种类型的冰柜，都应该有一到两个小隔间。

[[ˌpiː 'dʒiː][fɔːr]]

[	Pg	4	]
[	页	4	]

[第4页]

[hænd] ['friːzəz] , [tuː; tə] [friːz] [smɔːl] ['bætʃɪz] [ænd; ənd][tuː; tə][traɪ][njuː] [rɪ'siːts] .

hand	freezers	,	to	freeze	small	batches	and	to	try	new	receipts	.
手	冷冻柜	,	到	冻结	小的	批次	和	到	尝试	新的	收据	.

手持式冰柜，用于冷冻小批量食品和尝试新配方。

[æn; ən][aɪs] ['krʌʃə(r)] [ʃʊd; ʃəd][biː; bi][ɪn'kluːdɪd][fɔː(r); fə(r)] ['krʌʃɪŋ] [aɪs] .

An	ice	crusher	should	be	included	for	crushing	ice	.
一个	冰	破碎机	应该	是	包括	为了	压碎	冰	.

应该配备一台碎冰机，用于粉碎冰块。

[ðə; ði] [ɪ'kwɪpmənt] [ʃʊd; ʃəd] [ɪn'kluːd] [ðə; ði] ['nesəsəri] [smɔːl][juː'tensɪlz] , [sʌtʃ] [æz; əz][peɪlz] , ['dipəz] , ['leɪdlz] ,

The	equipment	should	include	the	necessary	small	utensils	,	such	as	pails	,	dippers	,	ladles	,
这	设备	应该	包括	这	必要的	小的	餐具	,	这样的	作为	水桶	,	蘸料	,	勺子	,

设备应包括必要的小型用具，例如水桶、舀勺、汤勺等。

[spuːn] , [θə'mɔmitəz] , [skeɪlz] , ['meʒəz] , [pæk] [kænz] , [ˌet 'setərə; ˌɪt 'setərə] .

spoons	,	thermometers	,	scales	,	measures	,	pack	cans	,	etc	.
勺子	,	温度计	,	秤	,	措施	,	盒	罐头	,	ETC	.

勺子、温度计、秤、量杯、包装罐等。

[ðeə(r)] [ʃʊd; ʃəd][biː; bi][ə; eɪ]['suːtəb(ə)l][sɪŋk] [kə'nektɪd] [wɪð] [hɒt][ænd; ənd][kəʊld]['wɔːtə(r)][ænd; ənd] [stiːm] ,

There	should	be	a	suitable	sink	connected	with	hot	and	cold	water	and	steam	,
那里	应该	是	一个	合适的	下沉	连接	和	热的	和	寒冷的	水	和	蒸汽	,

应该有一个合适的水槽，并连接冷热水和蒸汽系统。

[fɔː(r); fə(r)] ['wɒʃɪŋ] [ænd; ənd] ['skɔːldɪŋ] [ðə; ði][juː'tensɪlz] .

for	washing	and	scalding	the	utensils	.
为了	洗涤	和	烫	这	餐具	.

用于清洗和烫烫餐具。

[ə; eɪ]['suːtəb(ə)l] [ræk] [ʃʊd; ʃəd][biː; bi][prə'vaɪdɪd][fɔː(r); fə(r)] ['draɪɪŋ] [ænd; ənd] ['həʊldɪŋ] [ðə; ði][juː'tensɪlz] [ænd; ənd] [pæk] [kænz] .

A	suitable	rack	should	be	provided	for	drying	and	holding	the	utensils	and	pack	cans	.
一个	合适的	架子	应该	是	假如	为了	烘干	和	保持	这	餐具	和	盒	罐头	.

应提供合适的架子用于晾干和存放餐具，并包装罐头。

[bɪ'kəz; bɪ'kɒz][ɒv; əv][ðə; ði][sɔːlt] [juːst] , [keə(r)][mʌst; məst][biː; bi] ['eksəd] ,

Because	of	the	salt	used	,	care	must	be	exercised	,
因为	的	这	盐	用过的	,	关心	必须	是	锻炼	,

由于使用了盐，因此必须小心使用。

[æz; əz][ˌaɪ 'tiː][ɪz]['laɪəb(ə)l][tuː; tə][get][ɒn][ðə; ði][juː'tensɪlz][ænd; ənd] [kɔːz] [ðem; ðəm][tuː; tə][rʌst] .

as	it	is	liable	to	get	on	the	utensils	and	cause	them	to	rust	.
作为	它	是	容易	到	得到	在	这	餐具	和	原因	他们	到	锈	.

因为它容易沾到餐具上，导致餐具生锈。

[ɔ:l] [belts] [ænd; ənd] [gɪr] [ɒn] [mə'ʃi:nz] [ʃʊd; ʃəd][bi:; bi] [prə'tektɪd] ,
All belts and gears on machines should be protected ,
全部 腰带 和 齿轮 在 机器 应该 是 受保护 ,

机器上的所有皮带和齿轮都应加以保护。

[səʊ] [ðæt] [p'ɜ:sənz] ['kænɒt] [bi:; bi] [kɔ:t] [ænd; ənd] ['ɪndʒəd] [ɪn][ðem; ðəm] .
so that persons cannot be caught and injured in them .
所以 那 人 不能 是 捕捉 和 受伤 在 他们 .

这样就不会有人被卷入其中而受伤。

[[ˌpi: 'dʒi:][faɪv]]
[Pg 5]
[页 5]

[第5页]

[[ˌpi: 'dʒi:][sɪks]]
[Pg 6]
[页 6]

[第6页]

['eksəsaɪz] ['nʌmbə(r)]
EXERCISE NUMBER
锻炼 数字

练习编号

[ai]
I
我

我

[ɪn'spekʃ(ə)n] [ænd; ənd] ['stʌdi] [ɒv; əv]
INSPECTION AND STUDY OF
检查 和 学习 的

检查和研究

[aɪs] [kri:m] [mə'ʃi:nəri]
ICE CREAM MACHINERY
冰 奶油 机械

冰淇淋机

[ˌɑ:tɪ'fɪʃ(ə)l] [rɪ'frɪdʒəreɪtɪŋ] ['sɪstəmz] .
Artificial refrigerating systems .
人造的 冷藏 系统 .

人工制冷系统。

[ai] . [steɪt] ['bri:fli] [ðə; ði]['prɪnsəp(ə)lz] [ɪn'vɒlvd] [ɪn][æn; ən][ˌɑ:tɪ'fɪʃ(ə)l] [rɪ'frɪdʒəreɪtɪŋ] [plɑ:nt] .
I . State briefly the principles involved in an artificial refrigerating plant .
我 . 状态 简要地 这 原则 涉及 在 一个 人造的 冷藏 植物 .

一、简述人工制冷装置的原理。

[ˌaɪ 'aɪ] .
II .
二 .

二、

[meɪk] ['drɔ:ɪŋz] ['ʃəʊɪŋ] [ðə; ði] ['wɜ:kɪŋ] ['prɪnsəp(ə)lz][ɒv; əv][ðə; ði] [rɪ'frɪdʒəreɪtɪŋ] ['sɪstəm] .
Make drawings showing the working principles of the refrigerating system .
制作 图画 显示 这 在职的 原则 的 这 冷藏 系统 .

绘制图纸，说明制冷系统的工作原理。

[θri:] .
III .
三、 .

三、

[tel] [haʊ] [tuː; tə] [stɑːt] [ænd; ənd] [stɒp] [ðə; ði] [kəm'presə(r)] .

Tell	how	to	start	and	stop	the	compressor	.
告诉	如何	到	开始	和	停止	这	压缩机	.

请说明如何启动和停止压缩机。

[aɪs] [kriːm] ['friːzəz] .

Ice	cream	freezers	.
冰	奶油	冷冻柜	.

冰淇淋冷冻柜。

[aɪ] . [tel] [ðə; ði]['prɪnsəp(ə)lz][ɒn] [wɪtʃ] [ðə; ði] ['veərɪəs] [taɪps] [ɒv; əv] ['friːzəz] [wɜːk] .

I	.	Tell	the	principles	on	which	the	various	types	of	freezers	work	.
我	.	告诉	这	原则	在	哪个	这	各种各样的	类型	的	冷冻柜	工作	.

一、阐述各种类型冰柜的工作原理。

[ˌaɪ 'aɪ] .

II	.
二	.

二、

[haʊ] [kæn; kən][ðə; ði] ['temprətʃə(r)] [ɪn][ðə; ði] ['dɪfrənt] [taɪps] [ɒv; əv] ['friːzəz] [biː; bi]

How	can	the	temperature	in	the	different	types	of	freezers	be
如何	能	这	温度	在	这	不同的	类型	的	冷冻柜	是

['regjuleɪtɪd; 'regjəleɪtɪd] ?

regulated	?
受监管	?

如何调节不同类型冰柜的温度?

['kliːnɪŋ] [juː'tensɪlz] .

Cleaning	utensils	.
打扫	餐具	.

清洁用具。

[aɪ] . [haʊ] [ʃʊd; ʃəd][juː'tensɪlz][biː; bi] [wɒʃt] ?

I	.	How	should	utensils	be	washed	?
我	.	如何	应该	餐具	是	洗过	?

一、餐具应该如何清洗?

[waɪ] ?

Why	?
为什么	?

为什么?

[ˌaɪ 'aɪ] .

II	.
二	.

二、

[ɑː(r); ə(r)][ɔːl][juː'tensɪlz][səʊ] [kən'strʌktɪd] [ðæt] [ðeɪ] [meɪ] [biː; bi] ['iːzəli] [ænd; ənd] ['θʌrəli] [kliːnd] ?

Are	all	utensils	so	constructed	that	they	may	be	easily	and	thoroughly	cleaned	?
是	全部	餐具	所以	建造	那	他们	可能	是	容易地	和	彻底	已清洗	?

所有的餐具都设计成易于彻底清洗吗?

[wɒt] [prə'vɪʒ(ə)nz][hæv; həv] [biːn] [meɪd] [tuː; tə] [meɪk] ['kliːnɪŋ] ['iːzi] ?

What	provisions	have	been	made	to	make	cleaning	easy	?
什么	条款	有	到过	制成	到	制作	打扫	简单的	?

采取了哪些措施使清洁工作更容易?

[[ˌpiː 'dʒiː]['sɛvən]]

[	Pg	7	]
[	页	7	]

[第7页]

['eksəsaɪz] [aɪ] [rɪ'pɔ:t]
EXERCISE I REPORT
锻炼 我 报告

练习一报告

[[ˌpi: 'dʒi:][eɪt]]
[Pg 8]
[页 8]

[第 8 页]

[ˌstændədaɪ'zeɪʃn]
STANDARDIZATION
标准化

标准化

[wʌn][ɒv; əv][ðə; ðɪ][meɪn][rɪ'kwaɪərmənts][fɔ:(r); fə(r)][ə; eɪ][sək'sesf(ə)l][aɪs][kri:m] ['bɪznəs][ɪz][ˌju:nɪ'fɔ:məti]
One of the main requirements for a successful ice cream business is uniformity
一 的 这 主要的 要求 为了 一个 成功的 冰 奶油 商业 是 均匀性
[ɒv; əv]['kwɒlətɪ] .
of quality .
的 质量 .

冰淇淋生意成功的关键要素之一是质量的一致性。

[ɪn]['ɔ:də(r)][tu:; tə][əb'teɪn][ðɪs] ,
In order to obtain this ,
在 命令 到 获得 这 ,

为了获得这一点，

[ˌaɪ 'ti:][ɪz] ['nesəsəri] [tu:; tə][hæv; həv] [kri:m] [i:tʃ] [taɪm] [kən'teɪnɪŋ] [ðə; ðɪ] [seɪm] [pə'sentɪdʒ] [ɒv; əv][fæt]
it is necessary to have cream each time containing the same percentage of fat
它 是 必要的 到 有 奶油 每个 时间 包含 这 相同的 百分比 的 胖的
.
:
.

每次使用的奶油都必须含有相同比例的脂肪。

[æz; əz][ˌaɪ 'ti:][ɪz][ɪm'pɒsəb(ə)l][tu:; tə]['ɔ:lweɪz][get] [kri:m] [ɒv; əv][ə; eɪ]['ju:nɪfɔ:m][fæt]['kɒntent] ,
As it is impossible to always get cream of a uniform fat content ,
作为 它 是 不可能的 到 总是 得到 奶油 的 一个 制服 胖的 内容 ,

由于不可能总是得到脂肪含量均匀的奶油，

[ðə; ðɪ] [kri:m] [mʌst; məst][bi:; bi] ['stændədaɪzd] .
the cream must be standardized .
这 奶油 必须 是 标准化 .

这种乳霜必须标准化。

[ðæt] [ɪz] , [ðə; ðɪ] [pə'sentɪdʒ] [ɒv; əv][fæt][mʌst; məst][bi:; bi]['aɪðə(r)] [ɪn'kri:st] [ɔ:(r)] [dɪ'kri:st] [tu:; tə]
That is , the percentage of fat must be either increased or decreased to
那 是 , 这 百分比 的 胖的 必须 是 任何一个 增加 或者 减少 到
[ðə; ðɪ][dɪ'zaɪəd] [ə'maʊnt] .
the desired amount .
这 想要的 数量 .

也就是说，脂肪的百分比必须增加或减少到所需的量。

[ˌaɪ 'ti:][ɪz][ðə; ðɪ]['ju:ʒuəl] ['præktɪs] [tu:; tə][hæv; həv] [rɪtʃə] [kri:m] [ðæn; ðən][ɪz][tu:; tə][bi:; bi] [ju:st] [ænd; ənd]
It is the usual practice to have richer cream than is to be used and
它 是 这 通常 实践 到 有 更富有 奶油 比 是 到 是 用过的 和
[rɪ'dju:s] [ˌaɪ 'ti:][baɪ][ðə; ðɪ] [ə'dɪʃ(ə)n] [ɒv; əv] [les] [rɪtʃ] [kri:m] ,
reduce it by the addition of less rich cream ,
减少 它 经过 这 添加 的 较少的富有的 奶油 ,

通常的做法是准备比实际用量更浓稠的奶油，然后用少量浓度较低的奶油来稀释。

[həʊl] [mɪlk] , [ɔː(r)][skɪm] [mɪlk] .
whole milk , or skim milk .
所有的 牛奶 , 或者 撇去 牛奶 .

全脂牛奶，或脱脂牛奶。

[ɪf] [ðə; ði] [kriːm] [wɒz; wəz]['ləʊə(r)][ɪn] [pə'sentɪdʒ] [ɒv; əv][fæt][ðæn; ðən][wɒz; wəz][dɪ'zaɪəd] ,
If the cream was lower in percentage of fat than was desired ,
如果 这 奶油 曾是 降低 在 百分比 的 胖的 比 曾是 想要的 ,

如果奶油的脂肪含量低于预期，

[ˌaɪ 'tiː][kʊd; kəd][biː; bi] ['stændədaɪzd] ['əʊnli][baɪ][ðə; ði] [ə'dɪʃ(ə)n] [ɒv; əv] [rɪtʃə] [kriːm] .
it could be standardized only by the addition of richer cream .
它 可以 是 标准化 仅有的 经过 这 添加 的 更富有 奶油 .

只有添加更浓郁的奶油才能使其标准化。

[prɒf] . [ɑː(r)] . [ə; eɪ] . ['pɪəsən] [hæz; həz] [dɪ'vaɪzd] [ə; eɪ] ['veri] ['sɪmp(ə)l] ['meθəd] , [nəʊn] [æz; əz][ðə; ði]
Prof . R . A . Pearson has devised a very simple method , known as the
教授 . 拉 . 一个 . 培生集团 有 设计 一个 非常 简单的 方法 , 已知 作为 这
[rek'tæŋgjələ(r)] ['meθəd] [ɒv; əv] [ˌstændədaɪ'zeɪʃn] .
rectangular method of standardization .
矩形的 方法 的 标准化 .

RA Pearson 教授设计了一种非常简单的方法，称为矩形标准化方法。

[ðɪs] ['meθəd] [ɪz][æz; əz] [fˈɒləʊz] :
This method is as follows :
这 方法 是 作为 跟随 :

具体方法如下：

[drɔː] [ə; eɪ] ['rektæŋgl] [ænd; ənd] [pleɪs] [ɪn][ðə; ði]['sentə(r)][ðə; ði] [pə'sentɪdʒ] [ɒv; əv][fæt][dɪ'zaɪəd] .
draw a rectangle and place in the center the percentage of fat desired .
画 一个 长方形 和 地方 在 这 中心 这 百分比 的 胖的 想要的 .

画一个矩形，并在矩形中心标出所需的脂肪百分比。

[æt; ət][ðə; ði][left][hænd] ['kɔːnəs] [pleɪs] [ðə; ði] [pə'sentɪdʒɪz] [ɒv; əv][fæt][ɪn][ðə; ði][mə'tɪərɪəlz][tuː; tə][biː; bi]
At the left hand corners place the percentages of fat in the materials to be
在 这 左边 手 角落 地方 这 百分比 的 胖的 在 这 材料 到 是
[mɪkst] .
mixed .
混合 .

在左侧角落标明待混合材料中脂肪的百分比。

[ˌaɪ 'tiː][ɪz] ['kʌstəməri] [tuː; tə] [pleɪs] [ðə; ði]['lɑːdʒə(r)]['fɪgə(r)][æt; ət][ðə; ði][tɒp] , [ðʌs] :
It is customary to place the larger figure at the top , thus :
它 是 习惯 到 地方 这 更大的 数字 在 这 顶部 , 因此 :

通常将较大的数字放在上方，如下所示：

[ðen] [səb'trækt][daɪ'ægənəli] , ['pleɪsɪŋ] [ðə; ði] [ri'meində] [æt; ət][ðə; ði] [raɪt] [hænd]
Then subtract diagonally , placing the remainders at the right hand
然后 减去 对角线 , 放置 这 余数 在 这 正确的 手

然后沿对角线相减，将余数放在右侧。

[[ˌpiː 'dʒiː][naɪn]]
[Pg 9]
[页 9]

[第9页]

['kɔːnəs] , [æz; əz] [ʃəʊn] [ə'bʌv] .
corners , as shown above .
角落 , 作为 所示 多于 .

如上图所示，角落部分。

[ðiːz] [ʃəʊ] [ðə; ði] [prə'pɔːʃ(ə)nz] [baɪ] [weɪt] [ɪn] [wɪtʃ] [ðə; ði] [mə'tɪəriəlz] [mʌst; məst] [biː; bi] [mɪkst]
These show the proportions by weight in which the materials must be mixed
这些 展示 这 比例 经过 重量 在 哪个 这 材料 必须 是 混合
[tuː; tə] [gɪv] [ðə; ði] [dɪ'zaɪəd] [pə'sentɪdʒ] [ɒv; əv] [fæt] .
to give the desired percentage of fat .
到 给 这 想要的 百分比 的 胖的 .

这些表格显示了各种材料必须按重量比例混合才能达到所需的脂肪百分比。

[ə; eɪ] ['prɒbləm] [meɪ] [sɜːv] [tuː; tə] ['ɪləstreɪt] [ðə; ði] ['meθəd] .
A problem may serve to illustrate the method .
一个 问题 可能 服务 到 阐明 这 方法 .

一个问题可以用来说明这种方法。

[haʊ] ['meni] [paʊndz] [iːtʃ] [ɒv; əv] - % [kriːm] [ænd; ənd] [fɔːr] % [mɪlk] [ɑː(r); ə(r)] ['nesəsəri] [tuː; tə] [meɪk]
How many pounds each of 30 % cream and 4 % milk are necessary to make
如何 许多 磅 每个 的 - % 奶油 和 4 % 牛奶 是 必要的 到 制作
- ['ɛl'biː'ɛs] .
260 lbs .
- 磅 .

要制成 260 磅奶油，需要多少磅 30% 的奶油和多少磅 4% 的牛奶?

[ɒv; əv] - % [kriːm] ?
of 20 % cream ?
的 - % 奶油 ?

20%的奶油?

[ðɪs] [ʃəʊz] - ['ɛl'biː'ɛs] .
This shows 16 lbs .
这 演出 - 磅 .

这显示为 16 磅。

- % [kriːm] [ænd; ənd] - ['ɛl'biː'ɛs] .
30 % cream and 10 lbs .
- % 奶油 和 - 磅 .

30% 奶油和 10 磅。

[fɔːr] % [mɪlk] [meɪk] - ['ɛl'biː'ɛs] .
4 % milk make 26 lbs .
4 % 牛奶 制作 - 磅 .

4%的牛奶可以制成26磅牛奶。

[ɒv; əv] - % [kriːm] , [bʌt; bət] - ['ɛl'biː'ɛs] . [ɪz] [rɪ'kwaɪəd] .
of 20 % cream , but 260 lbs . is required .
的 - % 奶油 , 但 - 磅 . 是 必需的 .

需要20%的奶油，但重量却要260磅。

[ðɪs] [ɪz] [best] [sɒlvd] [baɪ] ['sɪmp(ə)l] [prə'pɔːʃ(ə)n] :
This is best solved by simple proportion :
这 是 最好的 已解决 经过 简单的 部分 :

这个问题最好用简单的比例关系来解决:

- ['ɛl'biː'ɛs] .
10 lbs .
- 磅 .

10磅

[mɪlk] : - ['ɛl'biː'ɛs] .
milk : 26 lbs .
牛奶 : - 磅 .

牛奶：26磅

- % [kriːm] ∶∶ [eks]['ɛl'biː'ɛs] .
20 % cream ∶∶ x lbs .
- % 奶油 ∶∶ x 磅 .

20%奶油∶∶x磅。

[mɪlk] ∶ - ['ɛl'biː'ɛs] .
milk ∶ 260 lbs .
牛奶 ∶ - 磅 .

牛奶∶260磅

- % [kriːm] .
20 % cream .
- % 奶油 .

20%乳霜。

['sɒlvɪŋ] [eks] = - ['ɛl'biː'ɛs] .
Solving x = 100 lbs .
解决 x = - 磅 .

解方程 x = 100 磅。

[fɔːr] % [mɪlk] [rɪ'kwaɪəd] [ænd; ənd] - - - ['ɛl'biː'ɛs] .
4 % milk required and 260 - 100 lbs .
4 % 牛奶 必需的 和 - - - 磅 .

需要4%的牛奶和260-100磅。

[mɪlk] = - ['ɛl'biː'ɛs] .
milk = 160 lbs .
牛奶 = - 磅 .

牛奶 = 160 磅。

- % [kriːm] [rɪ'kwaɪəd] [wɪtʃ] [meɪ] ['ɔːlsəʊ][biː; bi] [dɪ'tɜːmɪnd] [baɪ] [prə'pɔːʃ(ə)n] .
30 % cream required which may also be determined by proportion .
- % 奶油 必需的 哪个 可能 还 是 决定 经过 部分 .

需要30%的乳霜，具体比例也可根据实际情况确定。

[tuː; tə][biː; bi][ʃʊə(r)][nəʊ] [mɪ'steɪks] [ɑː(r); ə(r)] [meɪd] [ɪn] ['fɪgjər] , [ˌaɪ 'tiː][ɪz][best][tuː; tə] [pruːv] [ɔːl]
To be sure no mistakes are made in figuring , it is best to prove all
到 是 当然 不 错误 是 制成 在 计算 , 它 是 最好的 到 证明 全部
[ˌstændədaɪ'zeɪʃn] .
standardizations .
标准化 .

为了确保计算过程中不出错，最好对所有标准化进行验证。

[ðə; ði] [pruːf] [ɪz]['sɪmp(ə)l] .
The proof is simple .
这 证明 是 简单的 .

证明很简单。

- ['ɛl'biː'ɛs] .
260 lbs .
- 磅 .

260磅

- % [kriːm] [kən'teɪnz] - ['ɛl'biː'ɛs] .
20 % cream contains 52 lbs .
- % 奶油 包含 - 磅 .

20%的乳霜含有52磅。

[fæt] ([rɪ'kwaɪəd]) .
fat (required) .
胖的 (必需的) .

脂肪（必需）。

-	['ɛl'biː'ɛs]	.	-	%	″
160	**lbs**	**.**	**30**	**%**	**″**
-	磅	.	-	%	″

160磅.30%″

″	-	['ɛl'biː'ɛs]	.
″	**48**	**lbs**	**.**
″	-	磅	.

48磅。

″	-	['ɛl'biː'ɛs]	.
″	**100**	**lbs**	**.**
″	-	磅	.

“100磅

[fɔːr]	%	[mɪlk]	″	[fɔːr]['ɛl'biː'ɛs]	.
4	**%**	**milk**	**″**	**4**	**lbs**	**.**
4	%	牛奶	″	4	磅	.

4%牛奶″ 4磅。

″	['meɪkɪŋ]	[ə; eɪ]['təʊt(ə)l]	[ɒv; əv]	-	['ɛl'biː'ɛs]	.
″	**Making**	**a**	**total**	**of**	**52**	**lbs**	**.**
″	制作	一个	全部的	的	-	磅	.

总共重 52 磅。

[fæt]	,	[ðə; ði]	[ə'maʊnt]	[rɪ'kwaɪəd]	.
fat	**,**	**the**	**amount**	**required**	**.**
胖的	,	这	数量	必需的	.

脂肪，所需量。

[ɪn][ðə; ði]	[ə'bʌv]	['prɒbləm]	[ə; eɪ]	['defɪnət]	[ə'maʊnt]	[ɒv; əv]	[ðə; ði]['mɪkstʃə(r)]	[wɒz; wəz]	[rɪ'kwaɪəd]	.
In	**the**	**above**	**problem**	**a**	**definite**	**amount**	**of**	**the**	**mixture**	**was**	**required**	**.**
在	这	多于	问题	一个	定	数量	的	这	混合物	曾是	必需的	.

上述问题需要一定量的混合物。

[ðeə(r)]	[ɪz]	[ə'nʌðə(r)]	[klɑːs]	[ɒv; əv]	[ˌstændədaɪ'zeɪʃn]	['prɔːbləmz]	[ɪn]	[wɪtʃ]	[ðə; ði]	[ə'maʊnt]
There	**is**	**another**	**class**	**of**	**standardization**	**problems**	**in**	**which**	**the**	**amount**
那里	是	其他	班级	的	标准化	问题	在	哪个	这	数量

还有另一类标准化问题，其中数量

[	[ˌpiː 'dʒiː]	-	]
[	**Pg**	**10**	**]**
[	页	-	]

[第10页]

[ɒv; əv][wʌn][ɒv; əv][ðə; ði]	[mə'tɪəriəlz]	[ɪz]['gɪv(ə)n]	,
of	**one**	**of**	**the**	**materials**	**is**	**given**	**,**
的	一	的	这	材料	是	给定	,

其中一种材料已给出，

[tuː; tə][faɪnd][ðə; ði]	['kwɒntətɪ]	[ɒv; əv][ðə; ði]['ʌðə(r)]	[rɪ'kwaɪəd]	[tuː; tə]	['stændədaɪz]	[ˌaɪ 'tiː]	:
to	**find**	**the**	**quantity**	**of**	**the**	**other**	**required**	**to**	**standardize**	**it**	**:**
到	寻找	这	数量	的	这	其他	必需的	到	标准化	它	:

找出标准化所需的另一种物质的量：

[haʊ]	[mʌtʃ]	[fɔːr]	%	[mɪlk]	[mʌst; məst]	[biː; bi]	[mɪkst]	[wɪð]	-	['ɛl'biː'ɛs]	.	[ɒv; əv]	-	%	[kriːm]	[tuː; tə]	[meɪk]
How	**much**	**4**	**%**	**milk**	**must**	**be**	**mixed**	**with**	**420**	**lbs**	**.**	**of**	**40**	**%**	**cream**	**to**	**make**
如何	很多	4	%	牛奶	必须	是	混合	和	-	磅	.	的	-	%	奶油	到	制作

[ə; eɪ]['mɪkstʃə(r)]	['testɪŋ]	-	%	[fæt]	?
a	**mixture**	**testing**	**25**	**%**	**fat**	**?**
一个	混合物	测试	-	%	胖的	?

要将多少 4% 的牛奶与 420 磅 40% 的奶油混合，才能制成脂肪含量为 25% 的混合物?

[ðɪs] [ʃəʊz] [ðæt] - ['ɛl'biː'ɛs] .
This **shows** **that** **15** **lbs** **.**
这 演出 那 - 磅 .

这表明 15 磅。

[ɒv; əv][fɔːr] % [mɪlk] [wɪl] ['stændədaɪz] - ['ɛl'biː'ɛs] .
of **4** **%** **milk** **will** **standardize** **21** **lbs** **.**
的 4 % 牛奶 将要 标准化 - 磅 .

4%牛奶将标准化为21磅。

[ɒv; əv] - % [kriːm] [tuː; tə][ə; eɪ] [kriːm] ['teɪstɪŋ] - % [fæt] .
of **40** **%** **cream** **to** **a** **cream** **tasting** **25** **%** **fat** **.**
的 - % 奶油 到 一个 奶油 品尝 - % 胖的 .

将含40%奶油转化为口感像奶油但脂肪含量为25%的奶油。

[bʌt; bət][ðeə(r)][ɑː(r); ə(r)] - ['ɛl'biː'ɛs] .
But **there** **are** **420** **lbs** **.**
但 那里 是 - 磅 .

但有 420 磅。

[ɒv; əv] - % [kriːm] [tuː; tə] ['stændədaɪz] .
of **40** **%** **cream** **to** **standardize** **.**
的 - % 奶油 到 标准化 .

用40%的奶油进行标准化。

[baɪ]['sɪmp(ə)l] [prə'pɔːʃ(ə)n] ,
By **simple** **proportion** **,**
经过 简单的 部分 ,

通过简单的比例关系，

- ['ɛl'biː'ɛs] .
15 **lbs** **.**
- 磅 .

15磅

[fɔːr] % milk： - ['ɛl'biː'ɛs] .
4 **%** **milk：** **21** **lbs** **.**
4 % milk： - 磅 .

4%牛奶：21磅

- % cream：： [eks]['ɛl'biː'ɛs] .
40 **%** **cream：：** **x** **lbs** **.**
- % cream：： x 磅 .

40%奶油：：x磅

[fɔːr] % milk： - ['ɛl'biː'ɛs] .
4 **%** **milk：** **420** **lbs** **.**
4 % milk： - 磅 .

4%牛奶：420磅

- % [kriːm] .
40 **%** **cream** **.**
- % 奶油 .

40%乳霜。

['sɒlvɪŋ] [eks] = - ['ɛl'biː'ɛs] .
Solving **x** **=** **300** **lbs** **.**
解决 x = - 磅 .

解方程 x = 300 磅。

[fɔːr] % [mɪlk]
4 **%** **milk**
4 % 牛奶

4%牛奶

\- ['ɛl'biː'ɛs] .
420 **lbs** **.**
\- 磅 .

420磅

[kriːm] + - ['ɛl'biː'ɛs] .
cream **+** **300** **lbs** **.**
奶油 + - 磅 .

奶油 + 300 磅

[mɪlk] = - ['ɛl'biː'ɛs] .
milk **=** **720** **lbs** **.**
牛奶 = - 磅 .

牛奶 = 720 磅。

\- % [kriːm] .
25 **%** **cream** **.**
\- % 奶油 .

25%乳霜。

[pruːf] :
Proof **:**
证明 :

证明:

\- ['ɛl'biː'ɛs] .
720 **lbs** **.**
\- 磅 .

720磅

[ɒv; əv] - % [kriːm] [kən'teɪnz] - ['ɛl'biː'ɛs] .
of **25** **%** **cream** **contains** **180** **lbs** **.**
的 - % 奶油 包含 - 磅 .

25%的奶油含有180磅。

[fæt] .
fat **.**
胖的 .

胖的。

\- ['ɛl'biː'ɛs] .
300 **lbs** **.**
\- 磅 .

300磅

[ɒv; əv][fɔːr] % [mɪlk] ” - ['ɛl'biː'ɛs] .
of **4** **%** **milk** **”** **12** **lbs** **.**
的 4 % 牛奶 ” - 磅 .

4%牛奶”12磅。

” - ['ɛl'biː'ɛs] .
” **420** **lbs** **.**
” - 磅 .

“420磅

[ɒv; əv] - % [kriːm] ” - ['ɛl'biː'ɛs] .
of **40** **%** **cream** **”** **168** **lbs** **.**
的 - % 奶油 ” - 磅 .

40%奶油” 168磅。

” ['meɪkɪŋ] [ə; eɪ]['təʊt(ə)l][ɒv; əv] - ['ɛl'biː'ɛs] .
” **Making a total of 180 lbs .**
” 制作 一个 全部的 的 - 磅 .

总共重180磅。

[fæt] .
fat .
胖的 .

胖的。

[[ˌpiː 'dʒiː] -]
[Pg 11]
[页 -]

[第11页]

[[ˌpiː 'dʒiː] -]
[Pg 12]
[页 -]

[第12页]

['eksəsaɪz] ['nʌmbə(r)] [ˌaɪ 'aɪ]
EXERCISE NUMBER II
锻炼 数字 二

练习二

[ˌstændədaɪ'zeɪʃn]
STANDARDIZATION
标准化

标准化

[kriːm] [ænd; ənd] [mɪlk] [tuː; tə] ['stændədaɪz] [wɪl] [biː; bi] ['fɜːnɪʃt] .
Cream and milk to standardize will be furnished .
奶油 和 牛奶 到 标准化 将要 是 提供 .

我们将提供标准化所需的奶油和牛奶。

[test] [bəuθ][baɪ][ðə; ði] ['bæˌbɑːk] ['meθəd] [ænd; ənd] [rɪ'pɔːt] [ðə; ði] [rɪ'zʌlt] [tuː; tə][ðə; ði][ɪn'strʌktə(r)] ,
Test both by the Babcock method and report the result to the instructor ,
测试 两个都 经过 这 巴布科克 方法 和 报告 这 结果 到 这 讲师 ,

分别采用巴布科克法进行测试，并将结果报告给指导老师。

[huː] [wɪl] [ə'saɪn] [ə; eɪ] ['defɪnət] [pə'sentɪdʒ] [ɒv; əv][fæt][fɔː(r); fə(r)][ðə; ði] ['stændədaɪzd] ['mɪkstʃə(r)] .
who will assign a definite percentage of fat for the standardized mixture .
WHO 将要 分配 一个 定 百分比 的 胖的 为了 这 标准化 混合物 .

谁将为标准化混合物指定一个确定的脂肪百分比。

['ɑːftə(r)] ['stændərdˌaɪz] ,
After standardizing ,
后 标准化 ,

标准化之后，

[test] [ə; eɪ]['sɑːmp(ə)l][ɒv; əv][ðə; ði] ['stændədaɪzd] ['mɪkstʃə(r)][baɪ][ðə; ði] ['bæˌbɑːk] ['meθəd] [tuː; tə] [test]
test a sample of the standardized mixture by the Babcock method to test
测试 一个 样本 的 这 标准化 混合物 经过 这 巴布科克 方法 到 测试
[ðə; ði] ['ækjərəsi] [ɒv; əv][jɔː(r); jə(r)] [wɜːk] .
the accuracy of your work .
这 准确性 的 你的 工作 .

使用巴布科克法对标准混合物的样品进行测试，以检验你的工作是否准确。

[rɪ'pɔːt] [ɔːl][kˌælkjʊl'eɪʃənz][ænd; ənd] [rɪ'zʌlts] [ɒn] ['ɒpəzɪt] [peɪdʒ] .
Report all calculations and results on opposite page .
报告 全部 计算 和 结果 在 对面的 页 .

请将所有计算过程和结果写在背面。

[[ˌpiː ˈdʒiː] -]
[Pg 13]
[页 -]

[第13页]

['eksəsaɪz] [ˌaɪ 'aɪ] [rɪ'pɔːt]
EXERCISE II REPORT
锻炼 二 报告

练习二报告

[[ˌpiː ˈdʒiː] -]
[Pg 14]
[页 -]

[第14页]

['eksəsaɪz] ['nʌmbə(r)] [θriː]
EXERCISE NUMBER III
锻炼 数字 三、

练习三

['testɪŋ] [aɪs] [kriːm] [fɔː(r); fə(r)] [fæt]
TESTING ICE CREAM FOR FAT
测试 冰 奶油 为了 胖的

检测冰淇淋中的脂肪含量

[aɪs] [kriːm] ['kænɒt] [biː; bi] ['testɪd] [fɔː(r); fə(r)] [fæt] , [baɪ] [ðə; ði] ['bæˌbɑːk] [test] , [æz; əz] [mɪlk] ,
Ice cream cannot be tested for fat , by the Babcock test , as milk ,
冰 奶油 不能 是 测试 为了 胖的 , 经过 这 巴布科克 测试 , 作为 牛奶 ,

冰淇淋不能像牛奶一样，通过巴布科克试验来检测脂肪含量。

[bɪ'kəz; bɪ'kɒz] [ðə; ði] ['æsɪd] [tʃaːz] [ðə; ði] ['ʃʊgə(r)] , [wɪtʃ] [ˌɪntə'fiəz] [wɪð] [ðə; ði] ['riːdɪŋ] .
because the acid chars the sugar , which interferes with the reading .
因为 这 酸 字符 这 糖 , 哪个 干扰 和 这 阅读 .

因为酸会使糖焦化，从而干扰读数。

['veərɪəs] ['meθədz] [ɒv; əv] ['testɪŋ] [aɪs] [kriːm] , [səʊ] [æz; əz] [tuː; tə] [ˌəʊvə'kʌm] [ðɪs] [ˌdɪsəd'vɑːntɪdʒ]
Various methods of testing ice cream , so as to overcome this disadvantage
各种各样的 方法 的 测试 冰 奶油 , 所以 作为 到 克服 这 劣势
[hæv; həv] [biːn] [dɪ'vaɪzd] .
have been devised .
有 到过 设计 .

为了克服这一缺点，人们设计了各种冰淇淋检测方法。

[ə; eɪ] [fjuː] [ɒv; əv] [ðə; ði] ['sɪmplə] [wʌnz] ['fɒləʊ] .
A few of the simpler ones follow .
一个 很少 的 这 更简单 一个 跟随 .

以下是一些比较简单的例子。

[test] [ə; eɪ] ['sɑːmp(ə)l] [ɒv; əv] [aɪs] [kriːm] [baɪ] [iːtʃ] [ɒv; əv] [ðə; ði] ['fɒləʊɪŋ] ['meθədz] [ænd; ənd] [rɪ'pɔːt]
Test a sample of ice cream by each of the following methods and report
测试 一个 样本 的 冰 奶油 经过 每个 的 这 下列的 方法 和 报告
[rɪ'zʌlts] [ɒn] [ðə; ði] ['ɒpəzɪt] [peɪdʒ] .
results on the opposite page .
结果 在 这 对面的 页 .

用下列每种方法测试冰淇淋样品，并将结果报告在背面。

['meθəd] [ɒv; əv] [prɒf] . [eɪtʃ] . [iː] . [rɒs] : [mɪks] ['iːkwəl] [pɑːts] [baɪ] [weɪt] [ɒv; əv] ['meltɪd] [aɪs] [kriːm]
Method of Prof . H . E . Ross : Mix equal parts by weight of melted ice cream
方法 的 教授 . H . E . 罗斯 : 混合 平等的 部分 经过 重量 的 融化 冰 奶油
[ænd; ənd] ['wɔːtə(r)] .
and water .
和 水 .

罗斯教授的方法：将等重量的融化冰淇淋和水混合。

[weɪ] ['ɪntuː][ə; eɪ][naɪn][græm] - % [kriːm] ['bɒt(ə)l][naɪn][græmz][ɒv; əv][ðə; ði]['mɪkstʃə(r)] .

Weigh	**into**	**a**	**9**	**gram**	**50**	**%**	**cream**	**bottle**	**9**	**grams**	**of**	**the**	**mixture**	**.**
称重	进入	一个	9	克	-	%	奶油	瓶子	9	克	的	这	混合物	.

将9克混合物称入9克50%奶油瓶中。

[ˌeɪ diː 'diː] - . [faɪv][ˌsiː 'siː] . [ɒv; əv]['gleɪʃ(ə)l][ə'siːtɪk]['æsɪd] .

Add	**17**	**.**	**5**	**cc**	**.**	**of**	**glacial**	**acetic**	**acid**	**.**
添加	-	.	5	cc	.	的	冰川	乙酸	酸	.

加入17.5毫升冰醋酸。

[ʃeɪk] [fɔː(r); fə(r)] [tuː] [tuː; tə] [θriː] ['mɪnɪts] .

Shake	**for**	**two**	**to**	**three**	**minutes**	**.**
摇	为了	二	到	三	分钟	.

摇晃两到三分钟。

[nekst][ˌeɪ diː 'diː] - [ˌsiː 'siː] . [ɒv; əv] [sʌl'fjʊərɪk] ['æsɪd] [sʌtʃ] [æz; əz][ɪz] [juːst] [fɔː(r); fə(r)][ðə; ði] ['bæˌbɑːk] [test]

Next	**add**	**15**	**cc**	**.**	**of**	**sulphuric**	**acid**	**such**	**as**	**is**	**used**	**for**	**the**	**Babcock**	**test**
下一个	添加	-	cc	.	的	硫磺	酸	这样的	作为	是	用过的	为了	这	巴布科克	测试

.

:

.

接下来加入 15 毫升硫酸，例如巴布科克试验中使用的硫酸。

[ʃeɪk] [fɔː(r); fə(r)][wʌn] ['mɪnɪt] [ænd; ənd] [prə'siːd] [æz; əz][ɪn][ðə; ði]['ɔːd(ə)n(ə)ri] ['bæˌbɑːk] [test] .

Shake	**for**	**one**	**minute**	**and**	**proceed**	**as**	**in**	**the**	**ordinary**	**Babcock**	**test**	**.**
摇	为了	一	分钟	和	继续	作为	在	这	普通的	巴布科克	测试	.

摇晃一分钟，然后按照普通的巴布科克试验进行操作。

['mʌltɪplaɪ][ðə; ði] ['riːdɪŋ] [baɪ] [tuː] .

Multiply	**the**	**reading**	**by**	**two**	**.**
乘	这	阅读	经过	二	.

将读数乘以二。

['meθəd] [ɒv; əv][dʒeɪ] . [piː] . ['dɔːsən] :

Method	**of**	**J**	**.**	**P**	**.**	**Dawson**	**:**
方法	的	J	.	P	.	道森	:

JP Dawson 方法：

[weɪ] - [græmz][ɒv; əv] ['meltɪd] [aɪs] [kriːm] [æt; ət][ə; eɪ] ['temprətʃə(r)] [ɒv; əv] - [dɪ'griːz] [ef] . ['ɪntuː]

Weigh	**18**	**grams**	**of**	**melted**	**ice**	**cream**	**at**	**a**	**temperature**	**of**	**70**	**degrees**	**F**	**.**	**into**
称重	-	克	的	融化	冰	奶油	在	一个	温度	的	-	学位	F	.	进入

[ə; eɪ] - % ,

a	**30**	**%**	**,**
一个	-	%	,

将 18 克温度为 70 华氏度的融化冰淇淋称重，放入 30% 的容器中，

[naɪn] [ɪntʃ] [kriːm] [test] ['bɒt(ə)l] .

9	**inch**	**cream**	**test**	**bottle**	**.**
9	英寸	奶油	测试	瓶子	.

9英寸乳霜测试瓶。

[ˌeɪ diː 'diː][eit][ˌsiː 'siː] . [ɒv; əv]['gleɪʃ(ə)l][ə'siːtɪk]['æsɪd] ,

Add	**8**	**cc**	**.**	**of**	**glacial**	**acetic**	**acid**	**,**
添加	8	cc	.	的	冰川	乙酸	酸	,

加入8毫升冰醋酸，

['ædʒɪteɪt]['dʒentli][fɔː(r); fə(r)][ˌtuː'tuː] ['mɪnɪts] [ænd; ənd][ˌeɪ diː 'diː] - [ˌsiː 'siː] . [ɒv; əv] ['bæˌbɑːk] [sʌl'fjʊərɪk]

agitate	**gently**	**for**	**2**	**minutes**	**and**	**add**	**10**	**cc**	**.**	**of**	**Babcock**	**sulphuric**
激荡	轻轻地	为了	2	分钟	和	添加	-	cc	.	的	巴布科克	硫磺

['æsɪd] .

acid	**.**
酸	.

轻轻搅拌 2 分钟，然后加入 10 毫升巴布科克硫酸。

[ʃeɪk] [ænd; ənd]['sentrɪfju:dʒ][ɪn][ðə; ði]['ju:ʒuəl]['mænə(r)] .
Shake and centrifuge in the usual manner .
摇 和 离心机 在 这 通常 方式 .

按常规方法摇晃和离心。

[nəʊt] :
Note :
笔记 :

笔记:

[ðeə(r)] [ə'pɪəz] [tu:; tə][bi:; bi][nəʊ]['ri:z(ə)n] [waɪ] [wʌn][hɑ:f][ðə; ði] [k'wɒntɪtɪz] [ɒv; əv][aɪs] [kri:m] [ænd; ənd]
There appears to be no reason why one half the quantities of ice cream and
那里 出现 到 是 不 原因 为什么 一 一半 这 数量 的 冰 奶油 和
['æsɪd] [meɪ] [nɒt][bi:; bi] [ju:st] [ɪn][ə; eɪ][sɪks] [ɪntʃ] [naɪn][græm] - % [kri:m] ['bɒt(ə)l] .
acids may not be used in a 6 inch 9 gram 50 % cream bottle .
酸 可能 不是 是 用过的 在 一个 6 英寸 9 克 - % 奶油 瓶子 .

似乎没有任何理由不将一半的冰淇淋和酸的用量用在 6 英寸 9 克 50% 奶油瓶中。

['meθəd] ['ɒf(ə)n] [ju:st] [baɪ][ðə; ði] ['ɔ:θəz] :
Method often used by the authors :
方法 经常 用过的 经过 这 作者 :

作者常用的方法:

[weɪ] [naɪn][græmz][ɒv; əv] ['meltɪd] [aɪs] [kri:m] ['ɪntu:][ə; eɪ][sɪks] [ɪntʃ] - % ,
Weigh 9 grams of melted ice cream into a 6 inch 50 % ,
称重 9 克 的 融化 冰 奶油 进入 一个 6 英寸 - % ,

将9克融化的冰淇淋称重放入6英寸50%的容器中，

[naɪn][græm] [kri:m] ['bɒt(ə)l][ænd; ənd][ˌeɪ di: 'di:][ə'baʊt][naɪn][ˌsi: 'si:] . [ɒv; əv]['wɔ:tə(r)] .
9 gram cream bottle and add about 9 cc . of water .
9 克 奶油 瓶子 和 添加 关于 9 cc . 的 水 .

将9克乳霜瓶加入约9毫升水。

[ˌeɪ di: 'di:] [θri:] ['kwɔ:təz] [ɒv; əv][æn; ən]['æsɪd] ['meʒə(r)] [ɒv; əv]['gleɪʃ(ə)l][ə'si:tɪk]['æsɪd][ænd; ənd][mɪks]
Add three quarters of an acid measure of glacial acetic acid and mix
添加 三 四分之一 的 一个 酸 措施 的 冰川 乙酸 酸 和 混合
['θʌrəli] .
thoroughly .
彻底 .

加入四分之三量杯冰醋酸，并充分混合。

[nekst][ˌeɪ di: 'di:] [tu:] [θɜ:dz] [ɒv; əv][æn; ən]['æsɪd] ['meʒə(r)] [ɒv; əv] ['bæˌbɑ:k] [sʌl'fjʊərɪk] ['æsɪd] .
Next add two thirds of an acid measure of Babcock sulphuric acid .
下一个 添加 二 三分之一 的 一个 酸 措施 的 巴布科克 硫磺 酸 .

接下来加入三分之二酸量的巴布科克硫酸。

[ʃeɪk] [tɪl] [wel] [mɪkst] [ænd; ənd]['sentrɪfju:dʒ][ɪn][ðə; ði]['ju:ʒuəl]['mænə(r)] .
Shake till well mixed and centrifuge in the usual manner .
摇 直到 出色地 混合 和 离心机 在 这 通常 方式 .

摇匀后按常规方法离心。

[[ˌpi: 'dʒi:] -]
[Pg 15]
[页 -]

[第15页]

['eksəsaɪz] [θri:] [rɪ'pɔ:t]
EXERCISE III REPORT
锻炼 三、 报告

演习三报告

[[ˌpiː ˈdʒiː] -]
[Pg 16]
[页 -]

[第16页]

['eksəsaɪz] ['nʌmbə(r)] [ˌaɪ 'viː]
EXERCISE NUMBER IV
锻炼 数字 第四

练习题四

[ɪ'fekt] [ɒv; əv][ðə; ði] [sɔːlt] [ænd; ənd]
EFFECT OF THE SALT AND
影响 的 这 盐 和

盐的影响

[aɪs] ['mɪkstʃə(r)] [ɒn] ['temprətʃə(r)]
ICE MIXTURE ON TEMPERATURE
冰 混合物 在 温度

冰混合物温度

[meɪk] [ə; eɪ] [braɪn] [wʌn] [pɑːt] [sɔːlt] [tuː; tə] [ten] [pɑːts] [ɒv; əv] ['wɔːtə(r)] [baɪ] [weɪt] .
Make a brine one part salt to ten parts of water by weight .
制作 一个 盐水 一 部分 盐 到 十 部分 的 水 经过 重量 .

按重量比，将一份盐与十份水配制成盐水。

[wɪð] [pɑːt] [ɒv; əv] [ðɪs] [fɪl] [ðə; ði] [kæn; kən] [ɒv; əv] [ə; eɪ] [hænd] ['friːzə(r)] [tuː] [θɜːdz] [fʊl] [dʒʌst] [æz; əz]
With part of this fill the can of a hand freezer two thirds full just as
和 部分 的 这 充满 这 能 的 一个 手 冰箱 二 三分之一 满的 只是 作为
[ðəʊ] [ˌaɪ 'tiː] [wɜː(r); wə(r)] [æn; ən] [aɪs] [kriːm] [mɪks] [wɪtʃ] [juː; jʊ] [wɜː(r); wə(r)] ['gəʊɪŋ] [tuː; tə] [friːz] .
though it were an ice cream mix which you were going to freeze .
尽管 它 是 一个 冰 奶油 混合 哪个 你 是 去 到 冻结 .

将其中一部分装入手持式冷冻罐中，装至三分之二满，就像要冷冻冰淇淋混合物一样。

['rekɔːd; rɪ'kɔːd] [ðə; ði] ['temprətʃə(r)] [ɒv; əv] [ðɪs] [braɪn] .
Record the temperature of this brine .
记录 这 温度 的 这 盐水 .

记录该盐水的温度。

['traɪəl] [wʌn] .
Trial 1 .
审判 1 .

试验 1.

['juːzɪŋ] [ə; eɪ] ['mɪkstʃə(r)] [ɒv; əv] [wʌn] [paʊnd] [ɒv; əv] [sɔːlt] [tuː; tə] - ['ɛl'biː'ɛs] .
Using a mixture of one pound of salt to 10 lbs .
使用 一个 混合物 的 一 磅 的 盐 到 - 磅 .

使用 1 磅盐与 10 磅混合物。

[ɒv; əv] [krʌʃt] [aɪs] , [traɪ] ['friːzɪŋ] [ðə; ði] [braɪn] [ɪn] [ðə; ði] ['friːzə(r)] [kæn; kən] .
of crushed ice , try freezing the brine in the freezer can .
的 碎 冰 , 尝试 冷冻 这 盐水 在 这 冰箱 能 .

如果用碎冰，可以尝试将盐水放入冷冻罐中冷冻。

[tɜːn] - ['mɪnɪts] , ['kiːpɪŋ] [ðə; ði] ['friːzə(r)] [kæn; kən] [wel] ['kʌvəd] [wɪð] [ðə; ði] [aɪs] [ænd; ənd] [sɔːlt]
Turn 10 minutes , keeping the freezer can well covered with the ice and salt
转动 - 分钟 , 保持 这 冰箱 能 出色地 涵盖 和 这 冰 和 盐
['mɪkstʃə(r)] .
mixture .
混合物 .

旋转10分钟，保持冷冻罐被冰和盐的混合物完全覆盖。

['əʊpən][ænd; ənd]['rekɔːd; rɪ'kɔːd][ðə; ði] ['temprətʃə(r)] [ɒv; əv][ðə; ði][braɪn][ɪn][ðə; ði][kæn; kən] .

Open	**and**	**record**	**the**	**temperature**	**of**	**the**	**brine**	**in**	**the**	**can**	**.**
打开	和	记录	这	温度	的	这	盐水	在	这	能	.

打开罐子，记录罐内盐水的温度。

['traɪəl][ˌtuː'tuː] .

Trial	**2**	**.**
审判	2	.

试验 2。

['empti] [ðə; ði]['friːzə(r)][kæn; kən][ænd; ənd][tʌb][ænd; ənd][riː'fɪl; 'riːfɪl][ðə; ði][kæn; kən] [wɪð] [mɔː(r)][ɒv; əv]

Empty	**the**	**freezer**	**can**	**and**	**tub**	**and**	**refill**	**the**	**can**	**with**	**more**	**of**
空的	这	冰箱	能	和	浴缸	和	补充装	这	能	和	更多的	的

[ðə; ði][braɪn] [juːst] [ɪn]['traɪəl][wʌn] .

the	**brine**	**used**	**in**	**Trial**	**1**	**.**
这	盐水	用过的	在	审判	1	.

清空冷冻罐和桶，然后将罐子重新装满试验 1 中使用的更多盐水。

[biː; bi][ʃʊə(r)][tuː; tə][hæv; həv][ˌaɪ 'tiː][ðə; ði] [seɪm] ['temprətʃə(r)] .

Be	**sure**	**to**	**have**	**it**	**the**	**same**	**temperature**	**.**
是	当然	到	有	它	这	相同的	温度	.

务必保持温度一致。

['juːzɪŋ][ə; eɪ][sɔːlt][ænd; ənd][aɪs]['mɪkstʃə(r)][ɒv; əv][ðə; ði] [seɪm] [prə'pɔːʃ(ə)nz] ,

Using	**a**	**salt**	**and**	**ice**	**mixture**	**of**	**the**	**same**	**proportions**	**,**
使用	一个	盐	和	冰	混合物	的	这	相同的	比例	,

使用等比例的盐和冰混合物，

[pæk] [ðə; ði][tʌb] [ə'gen] [ænd; ənd][ɪn] [ə'dɪʃ(ə)n] [ˌeɪ diː 'diː] [ɪ'nʌf] [kəʊld]['wɔːtə(r)][səʊ] [ðæt] [ˌaɪ 'tiː][stɑːrts]

pack	**the**	**tub**	**again**	**and**	**in**	**addition**	**add**	**enough**	**cold**	**water**	**so**	**that**	**it**	**starts**
盒	这	浴缸	再次	和	在	添加	添加	足够的	寒冷的	水	所以	那	它	开始

[tuː; tə][rʌn][frɒm; frəm][ðə; ði][ˌəʊvə'fləʊ] [həʊl][ɪn][ðə; ði][tʌb] .

to	**run**	**from**	**the**	**overflow**	**hole**	**in**	**the**	**tub**	**.**
到	跑步	从	这	溢出	洞	在	这	浴缸	.

再次将浴缸装满，并加入足够的冷水，使水从浴缸的溢水孔流出。

[tɜːn] [ðə; ði]['friːzə(r)] - ['mɪnɪts] ,

Turn	**the**	**freezer**	**10**	**minutes**	**,**
转动	这	冰箱	-	分钟	,

将冰箱冷冻室翻转10分钟，

[rɪ'kɔːdɪŋ] [ðə; ði] ['temprətʃə(r)] [ɒv; əv][ðə; ði][braɪn] ['fləʊɪŋ] [frɒm; frəm][ðə; ði][ˌəʊvə'fləʊ] [həʊl] ['evri]

recording	**the**	**temperature**	**of**	**the**	**brine**	**flowing**	**from**	**the**	**overflow**	**hole**	**every**
记录	这	温度	的	这	盐水	流动	从	这	溢出	洞	每一个

[ˌtuː'tuː] ['mɪnɪts] .

2	**minutes**	**.**
2	分钟	.

每隔 2 分钟记录一次从溢流孔流出的盐水温度。

[biː; bi][ʃʊə(r)][tuː; tə] [kiːp] [ðə; ði][aɪs] - [sɔːlt] - ['wɔːtə(r)]['mɪkstʃə(r)][ɪn][ðə; ði][tʌb] [wel] [mɪkst] [baɪ] ['pʌntʃɪŋ]

Be	**sure**	**to**	**keep**	**the**	**ice**	**-**	**salt**	**-**	**water**	**mixture**	**in**	**the**	**tub**	**well**	**mixed**	**by**	**punching**
是	当然	到	保持	这	冰	-	盐	-	水	混合物	在	这	浴缸	出色地	混合	经过	冲孔

[wɪð] [ə; eɪ] [stɪk] [sʌtʃ] [æz; əz][ə; eɪ] [sɔːd] - [ɒf] [bruːm] ['hænd(ə)l] .

with	**a**	**stick**	**such**	**as**	**a**	**sawed**	**-**	**off**	**broom**	**handle**	**.**
和	一个	戳	这样的	作为	一个	锯	-	离开	扫帚	处理	.

务必用棍子（例如锯短的扫帚柄）敲打浴缸中的冰盐水混合物，使其充分混合。

[ə'gen] ['rekɔːd; rɪ'kɔːd][ðə; ði] ['temprətʃə(r)] [ɒv; əv][ðə; ði][braɪn][ɪn][ðə; ði][kæn; kən] .

Again	**record**	**the**	**temperature**	**of**	**the**	**brine**	**in**	**the**	**can**	**.**
再次	记录	这	温度	的	这	盐水	在	这	能	.

再次记录罐中盐水的温度。

[waɪ] [dʌz] [ˌaɪ 'tiː]['dɪfə(r)][frɒm; frəm] [wɒt] [ˌaɪ 'tiː][wɒz; wəz][ɪn]['traɪəl][wʌn] ?

Why	does	it	differ	from	what	it	was	in	Trial	1	?
为什么	做	它	不同	从	什么	它	曾是	在	审判	1	?

它与第一次试验中的情况有何不同?

['traɪəl][θriː] .

Trial	3	.
审判	3	.

第三次试验。

[rɪ'piːt] ['traɪəl][ˌtuː'tuː] ,

Repeat	Trial	2	,
重复	审判	2	,

重复试验 2，

[ɪk'sept] [juːz][ə; eɪ]['mɪkstʃə(r)][ɒv; əv][sɔːlt][ænd; ənd][aɪs][wʌn][tuː; tə][sɪks] [ɪn'sted] [ɒv; əv][wʌn][tuː; tə] - .

except	use	a	mixture	of	salt	and	ice	one	to	six	instead	of	one	to	10	.
除了	使用	一个	混合物	的	盐	和	冰	一	到	六	反而	的	一	到	-	.

但要将盐和冰的比例从 1 比 10 改为 1 比 6。

['rekɔːd; rɪ'kɔːd] [rɪ'zʌlts] .

Record	results	.
记录	结果	.

创纪录的结果。

['traɪəl][fɔːr] .

Trial	4	.
审判	4	.

第四次试验。

[rɪ'piːt] ['traɪəl][θriː][bʌt; bət][duː; də][nɒt][mɪks][ðə; ði][aɪs] , [sɔːlt] , [ænd; ənd]['wɔːtə(r)]

Repeat	Trial	3	but	do	not	mix	the	ice	,	salt	,	and	water
重复	审判	3	但	做	不是	混合	这	冰	,	盐	,	和	水

重复实验 3，但不要混合冰块、盐和水。

[[ˌpiː 'dʒiː] -]

[	Pg	17	]
[	页	-	]

[第17页]

[ɪn][ðə; ði][tʌb] .

in	the	tub	.
在	这	浴缸	.

在浴缸里。

[ɪk'spleɪn][ðə; ði] ['dɪfrəns] [ɪn][ðə; ði] [rɪ'zʌlts] [əb'teɪnd] [ɪn]['traɪəlz][θriː][ænd; ənd][fɔːr] .

Explain	the	difference	in	the	results	obtained	in	Trials	3	and	4	.
解释	这	不同之处	在	这	结果	获得	在	试验	3	和	4	.

解释试验 3 和试验 4 结果的差异。

['tæbjuleɪt][ænd; ənd] [rɪ'pɔːt] [ɔːl][ðə; ði]['deɪtə] [wɪtʃ] [juː; jʊ][hæv; həv] [rɪ'kɔːdɪd] .

Tabulate	and	report	all	the	data	which	you	have	recorded	.
制表	和	报告	全部	这	数据	哪个	你	有	记录	.

将你记录的所有数据制成表格并提交报告。

['eksəsaɪz] [ˌaɪ 'viː] [rɪ'pɔːt]

EXERCISE	IV	REPORT
锻炼	第四	报告

第四次练习报告

[[ˌpiː 'dʒiː] -]

[	Pg	18	]
[	页	-	]

[第18页]

[ˌklæsɪfɪ'keɪʃ(ə)n] [ɒv; əv] [aɪs] [kri:m]

CLASSIFICATION	OF	ICE	CREAM
分类	的	冰	奶油

冰淇淋的分类

[ɪn][ðə; ði] ['æbsəns] [ɒv; əv][ðə; ði] [ə'dɒpʃn] [ɒv; əv]['eni]['ju:nɪfɔ:m] ['stændəd] [ˌklæsɪfɪ'keɪʃ(ə)n][ɒv; əv][aɪs]

In	the	absence	of	the	adoption	of	any	uniform	standard	classification	of	ice
在	这	缺席	的	这	采用	的	任何	制服	标准	分类	的	冰

[kri:m] ,

cream	,
奶油	,

由于目前尚未采用统一的冰淇淋分类标准，

[ðə; ði] ['fɒləʊɪŋ] [ˌklæsɪfɪ'keɪʃ(ə)n][ɪn][ju:z][baɪ][ðə; ði] ['ɔ:θəz] [ɪz]['gɪv(ə)n] .

the	following	classification	in	use	by	the	authors	is	given	.
这	下列的	分类	在	使用	经过	这	作者	是	给定	.

以下是作者采用的分类方法。

[ˌaɪ 'ti:][ɪz]['sɪmp(ə)l] , [jet] [ˌkɒmprɪ'hensɪv] , [ænd; ənd][ɪz] [ə'reɪndʒd] [ə'kɔ:dɪŋ] [tu:; tə][ˌfʌndə'ment(ə)l]

It	is	simple	,	yet	comprehensive	,	and	is	arranged	according	to	fundamental
它	是	简单的	,	然而	综合的	,	和	是	安排	根据	到	基本的

['dɪfərənsɪz] [ɪn][ˌkɒmpə'zɪʃ(ə)n] .

differences	in	composition	.
差异	在	作品	.

它简单易懂，但内容全面，并按照成分上的基本差异进行编排。

[ðɪs] [si:m] [tu:; tə][bi:; bi][ðə; ði][məʊst]['lɒdʒɪk(ə)l]['beɪsɪs][fɔ:(r); fə(r)] ['klæsɪfaɪɪŋ] [aɪs] [kri:m] [ænd; ənd][ɪz]

This	seems	to	be	the	most	logical	basis	for	classifying	ice	cream	and	is
这	似乎	到	是	这	最多	逻辑	基础	为了	分类	冰	奶油	和	是

['veri] [ˌsætɪs'fæktəri][frɒm; frəm][ə; eɪ] [lə'bɒrətri] ['stændpɔɪnt] .

very	satisfactory	from	a	laboratory	standpoint	.
非常	令人满意的	从	一个	实验室	立场	.

这似乎是对冰淇淋进行分类的最合乎逻辑的基础，从实验室的角度来看也非常令人满意。

['eksəsaɪzɪz][ænd; ənd] [ˌreprɪ'zentətɪv] [fɔ:mjʊləz] [wɪl] [bi:; bi]['gɪv(ə)n][fɔ:(r); fə(r)] [i:tʃ] [ɒv; əv] [ði:z] ['klɑ:sɪz]

Exercises	and	representative	formulas	will	be	given	for	each	of	these	classes
练习	和	代表	公式	将要	是	给定	为了	每个	的	这些	课程

.

:

.

每一类都会给出练习题和典型公式。

[ai] . [pleɪn][ɔ:(r)] [ˌʌn'kʊkt] [aɪs] [kri:m] , ['ɒf(ə)n] [nəʊn] [æz; əz] [ˌfɪlə'delfiə] [aɪs] [kri:m] , [ɪz] [meɪd]

I	.	Plain	or	uncooked	ice	cream	,	often	known	as	Philadelphia	ice	cream	,	is	made
我	.	清楚的	或者	生	冰	奶油	,	经常	已知	作为	费城	冰	奶油	,	是	制成

[frɒm; frəm] [kri:m] ,

from	cream	,
从	奶油	,

一、原味或未煮熟的冰淇淋，通常被称为费城冰淇淋，是由奶油制成的，

['ʃʊgə(r)] , [ænd; ənd] ['fleɪvərɪŋ] , [wɪð] [ɔ:(r)] [wɪ'ðaʊt] [kən'denst] [mɪlk] [ɔ:(r)][sʌm; səm]['steɪbəlaɪzə(r)] .

sugar	,	and	flavoring	,	with	or	without	condensed	milk	or	some	stabilizer	.
糖	,	和	调味	,	和	或者	没有	浓缩版	牛奶	或者	一些	稳定器	.

糖和调味料，可添加或不添加炼乳或稳定剂。

[ˌaɪ 'ti:] [meɪ] [bi:; bi][ˌsʌbdɪ'vaɪdɪd; 'sʌbdɪvaɪdɪd][æz; əz] [f'ɒləʊz] : [wʌn] .

It	may	be	subdivided	as	follows	:	1	.
它	可能	是	细分	作为	跟随	:	1	.

它可以细分为以下几类：1.

[pleɪn] — ['fleɪvəz] [sʌtʃ] [æz; əz] [və'nɪlə] , ['tʃɒklət] , ['kærəmel] , ['kɒfi] , [mɪnt] , [ˌet 'setərə; ˌɪt 'setərə] .

Plain	—	Flavors	such	as	Vanilla	,	Chocolate	,	Caramel	,	Coffee	,	Mint	,	etc	.
清楚的	—	口味	这样的	作为	香草	,	巧克力	,	焦糖	,	咖啡	,	薄荷	,	ETC	.

[ˌtuːˈtuː] .

2	.
2	.

原味——例如香草味、巧克力味、焦糖味、咖啡味、薄荷味等。2.

[fruːt] — ['fleɪvəd] [wɪð] [freʃ] [ɔː(r)] [kænd] [fruːts] [sʌtʃ] [æz; əz] [piːtʃ] , ['paɪnæp(ə)l] , ['strɔːbəri] ,

Fruit	—	Flavored	with	fresh	or	canned	fruits	such	as	Peach	,	Pineapple	,	Strawberry	,
水果	—	调味	和	新鲜的	或者	罐装	水果	这样的	作为	桃	,	菠萝	,	草莓	,

['tʃeri] , [ˌet 'setərə; ˌɪt 'setərə] . [θriː] .

Cherry	,	etc	.	3	.
樱桃	,	ETC	.	3	.

水果味——用新鲜或罐装水果调味，例如桃子、菠萝、草莓、樱桃等。3.

[nʌt] — ['fleɪvəd] [wɪð] [sʌtʃ] [nʌts] [æz; əz] ['wɔːlnʌt] , ['ɑːmənd] , ['fɪlbət] , ['tʃesnʌt] ,

Nut	—	Flavored	with	such	nuts	as	Walnut	,	Almond	,	Filbert	,	Chestnut	,
坚果	—	调味	和	这样的	坚果	作为	核桃	,	杏仁	,	榛子	,	板栗	,

[pɪˈstæʃiəʊ; pɪˈstɑːʃiəʊ] , [ˌet 'setərə; ˌɪt 'setərə] . [fɔːr] .

Pistachio	,	etc	.	4	.
开心果	,	ETC	.	4	.

坚果味——添加核桃、杏仁、榛子、栗子、开心果等坚果调味。4.

[bɪsk] — ['fleɪvəd] [wɪð] [mˈɑːʃmelˌəʊz] , [ˌmækəˈruːn] , [spʌndʒ] [keɪk] , [nəˈbɪskəʊ] ['wefər] , [greɪp] -

Bisque	—	Flavored	with	Marshmallows	,	Macaroons	,	Sponge	Cake	,	Nabisco	Wafers	,	Grape	-
浓汤	—	调味	和	棉花糖	,	马卡龙	,	海绵	蛋糕	,	纳贝斯克	晶圆	,	葡萄	-

[nʌts] , [ˌet 'setərə; ˌɪt 'setərə] .

nuts	,	etc	.
坚果	,	ETC	.

浓汤——加入棉花糖、马卡龙、海绵蛋糕、纳贝斯克威化饼干、葡萄干麦片等调味。

[ˌaɪ 'aɪ] .

II	.
二	.

二、

[kʊkt] [aɪs] [kriːm] , ['ɒf(ə)n] [nəʊn] [æz; əz] [frentʃ] [ɔː(r)] [nɪəˈpɒlɪtən] [aɪs] [kriːm] , [ɪz] [meɪd] [frɒm; frəm]

Cooked	ice	cream	,	often	known	as	French	or	Neapolitan	ice	cream	,	is	made	from
煮熟	冰	奶油	,	经常	已知	作为	法语	或者	那不勒斯	冰	奶油	,	是	制成	从

[kriːm] ,

cream	,
奶油	,

熟制冰淇淋，通常被称为法式冰淇淋或那不勒斯冰淇淋，是由奶油制成的。

['ʃʊgə(r)] , ['fleɪvərɪŋ] , [ænd; ənd] [egz] .

sugar	,	flavoring	,	and	eggs	.
糖	,	调味	,	和	鸡蛋	.

糖、调味料和鸡蛋。

[æz; əz] ['kʌstəd] [ðeɪ] ['sʌmtaɪmz] [kən'teɪn] ['flaʊə(r)] [ɔː(r)] ['kɔːnstɑːtʃ] .

As	custards	they	sometimes	contain	flour	or	cornstarch	.
作为	蛋奶冻	他们	有时	包含	面粉	或者	玉米淀粉	.

制作蛋奶冻时，它们有时会添加面粉或玉米淀粉。

[ðə; ði] ['fɒləʊɪŋ] ['sʌbdɪˌvɪʒnz] [ɑː(r); ə(r)] ['rekəg'naɪzd] :

The	following	subdivisions	are	recognized	:
这	下列的	细分	是	认可	:

认可以下细分：

[[ˌpiː ˈdʒiː] -] [wʌn] .
[Pg 19] 1 .
[页 -] 1 .

[第19页]1.

['pɑːfeɪ] [ɔː(r)] [frentʃ] — ['fleɪvəz] [sʌtʃ] [æz; əz] [və'nɪlə] , ['tʃɒklət] , [ˌet 'setərə; ˌɪt 'setərə] . , [ɑː(r); ə(r)]
Parfaits or French — Flavors such as Vanilla , Chocolate , etc . , are
芭菲 或者 法语 — 口味 这样的 作为 香草 , 巧克力 , ETC . , 是
[məʊst] ['kɒmən] , [bʌt; bət] ['veəriəs] [fruːts] [ɑː(r); ə(r)] ['sʌmtaɪmz] [juːst] . [ˌtuː'tuː] .
most common , but various fruits are sometimes used . 2 .
最多 常见的 , 但 各种各样的 水果 是 有时 用过的 . 2 .

芭菲或法式甜点——最常见的口味有香草、巧克力等，但有时也会使用各种水果。2.

['pʊdɪŋz] — [ðiːz] [ɑː(r); ə(r)] ['haɪli] ['fleɪvəd] [wɪð] ['veəriəs] [draɪd] [ænd; ənd] ['kændid] [fruːts] , [nʌts] ,
Puddings — These are highly flavored with various dried and candied fruits , nuts ,
布丁 — 这些 是 高度 调味 和 各种各样的 干燥 和 脯 水果 , 坚果 ,
[ænd; ənd] [s'paɪsɪz] .
and spices .
和 香料 .

布丁——这些布丁用各种干果、蜜饯、坚果和香料调味，味道浓郁。

[ɪg'zæmpl] [ɑː(r); ə(r)] ['nesəlˌrəʊd] , ['rəʊmən] , [ænd; ənd] ['ɪŋglɪʃ] [plʌm] . [θriː] .
Examples are Nesselrode , Roman , and English Plum . 3 .
示例 是 内塞尔罗德 , 罗马 , 和 英语 李子 . 3 .

例如 Nesselrode、Roman 和 English Plum。3.

['kʌstəd] — [ðiːz] [kən'teɪn] ['flaʊə(r)] , ['kɔːnstɑːtʃ] , [ˌtæpi'əʊkə] , [ɔː(r)]['ʌðə(r)]['sɪmələ(r)] [ɪn'griːdiənts] ,
Custards — These contain flour , cornstarch , tapioca , or other similar ingredients ,
蛋奶冻 — 这些 包含 面粉 , 玉米淀粉 , 木薯 , 或者 其他 相似的 原料 ,
[ænd; ənd] [ɑː(r); ə(r)] ['ɔːlməʊst] ['ɔːlweɪz] ['fleɪvəd] [wɪð] [və'nɪlə] .
and are almost always flavored with vanilla .
和 是 几乎 总是 调味 和 香草 .

蛋奶冻——这类甜点含有面粉、玉米淀粉、木薯粉或其他类似成分，而且几乎总是用香草调味。

[θriː] .
III .
三、 .

三、

['ʃɜːbət] [ænd; ənd] ['aɪsɪz] [ɑː(r); ə(r)] [meɪd] [frɒm; frəm] ['wɔːtə(r)] [ɔː(r)] [mɪlk] , ['ʃʊgə(r)] , ['ɒf(ə)n] [eg] ['ælbjumɪn]
Sherbets and Ices are made from water or milk , sugar , often egg albumen
雪葩 和 冰 是 制成 从 水 或者 牛奶 , 糖 , 经常 蛋 蛋白
[ænd; ənd] [ə; eɪ] ['steɪbəlaɪzə(r)] ,
and a stabilizer ,
和 一个 稳定器 ,

雪葩和冰沙由水或牛奶、糖、通常还有蛋清和稳定剂制成。

[ænd; ənd] ['fleɪvəd] [wɪð] [fruːt] [dʒuːs] [ɔː(r)] ['ʌðə(r)] ['nætʃ(ə)rəl] ['fleɪvərɪŋ] .
and flavored with fruit juices or other natural flavoring .
和 调味 和 水果 果汁 或者 其他 自然的 调味 .

并添加果汁或其他天然香料调味。

[ðə; ði] [məʊst] ['prɒmɪnənt] ['klɑːsɪz] [ɑː(r); ə(r)] [ðə; ði] ['fɒləʊɪŋ] : [wʌn] .
The most prominent classes are the following : 1 .
这 最多 著名的 课程 是 这 下列的 : 1 .

最突出的类别如下：1.

['aɪsɪz] — [meɪd] [frɒm; frəm]['wɔːtə(r)] , ['ʃʊgə(r)][ænd; ənd][sʌm; səm]['nætʃ(ə)rəl] ['fleɪvərɪŋ] [wɪ'ðaʊt] [egz]

Ices	—	Made	from	water	,	sugar	and	some	natural	flavoring	without	eggs
冰	—	制成	从	水	,	糖	和	一些	自然的	调味	没有	鸡蛋

[ɔː(r)][ə; eɪ]['steɪbəlaɪzə(r)] .

or	a	stabilizer	.
或者	一个	稳定器	.

冰沙——由水、糖和一些天然香料制成，不含鸡蛋或稳定剂。

[ðɪs] [meɪ] [ɪn'kluːd] [g'rænɪts] [ænd; ənd] .

This	may	include	granites	and	frappés	.
这	可能	包括	花岗岩	和	冰沙	.

这可能包括花岗岩和冰沙。

[g'rænɪts] [ɑː(r); ə(r)]['frəʊz(ə)n] [wɪð] ['lɪt(ə)l][ˌædʒɪ'teɪʃ(ə)n] , [waɪl] [ɑː(r); ə(r)]['əʊnli]['semi] - ['frəʊz(ə)n]

Granites	are	frozen	with	little	agitation	,	while	frappés	are	only	semi	-	frozen
花岗岩	是	冷冻	和	小的	搅动	,	尽管	冰沙	是	仅有的	半	-	冷冻

[tuː; tə][ə; eɪ] ['slʌʃi] [kən'sɪstənsi] .

to	a	slushy	consistency	.
到	一个	冰沙	一致性	.

花岗岩冰沙只需稍加搅拌即可冷冻，而冰沙则只是半冷冻成冰沙状。

[ˌtuː'tuː] . ['wɔːtə(r)] ['ʃɜːbət] — [ɑː(r); ə(r)] [meɪd] [ðə; ði] [seɪm] [æz; əz]['aɪsɪz] [wɪð] [ðə; ði] [ə'dɪʃ(ə)n] [ɒv; əv]

2	.	Water	Sherbets	—	are	made	the	same	as	ices	with	the	addition	of
2	.	水	雪葩	—	是	制成	这	相同的	作为	冰	和	这	添加	的

[eg] ['waɪts] [ænd; ənd] ['sʌmtaɪmz] [ə; eɪ]['steɪbəlaɪzə(r)] .

egg	whites	and	sometimes	a	stabilizer	.
蛋	白人	和	有时	一个	稳定器	.

2. 水雪芭——制作方法与冰块相同，只是添加了蛋清，有时还添加了稳定剂。

[ɪf] [ðə; ði] [həʊl] [eg] [ɪz] [juːst] , [ðeɪ] [ɑː(r); ə(r)] ['sʌmtaɪmz] [kɔːld] ['suːfleɪ] . [θriː] .

If	the	whole	egg	is	used	,	they	are	sometimes	called	souffles	.	3	.
如果	这	所有的	蛋	是	用过的	,	他们	是	有时	称为	舒芙蕾	.	3	.

如果使用整个鸡蛋，有时也叫舒芙蕾。3.

['pʌntʃɪz] — [ɑː(r); ə(r)]['aɪsɪz][ɔː(r)]['wɔːtə(r)] ['ʃɜːbət] ['fleɪvəd] [wɪð] ['lɪkəz] [ɔː(r)] ['haɪli] ['fleɪvəd] [wɪð]

Punches	—	are	ices	or	water	sherbets	flavored	with	liquors	or	highly	flavored	with
拳击	—	是	冰	或者	水	雪葩	调味	和	酒	或者	高度	调味	和

[fruːt][dʒuːs][ænd; ənd][s'paɪsɪz] . [fɔːr] .

fruit	juices	and	spices	.	4	.
水果	果汁	和	香料	.	4	.

潘趣酒——是用烈酒调味的冰块或水雪葩，或者用果汁和香料调味的冰块或水雪葩。4.

[mɪlk] ['ʃɜːbət] — [meɪd] [frɒm; frəm] [skɪmd] [ɔː(r)] [həʊl] [mɪlk] , ['ʃʊgə(r)] , [ænd; ənd] [eg] ['waɪts] ,

Milk	Sherbets	—	Made	from	skimmed	or	whole	milk	,	sugar	,	and	egg	whites	,
牛奶	雪葩	—	制成	从	脱脂	或者	所有的	牛奶	,	糖	,	和	蛋	白人	,

牛奶雪葩——由脱脂牛奶或全脂牛奶、糖和蛋清制成，

[wɪð] [ɔː(r)] [wɪ'ðaʊt] [ə; eɪ]['steɪbəlaɪzə(r)][ænd; ənd] ['fleɪvəd] [wɪð] [sʌm; səm]['nætʃ(ə)rəl] ['fleɪvərɪŋ] . [faɪv] .

with	or	without	a	stabilizer	and	flavored	with	some	natural	flavoring	.	5	.
和	或者	没有	一个	稳定器	和	调味	和	一些	自然的	调味	.	5	.

添加或不添加稳定剂，并添加一些天然香料调味。5.

['læktəu] — [meɪd] [frɒm; frəm] [skɪmd] [ɔː(r)] [həʊl] ['saʊə(r)] [mɪlk] [ɪn'sted] [ɒv; əv] [swiːt] [mɪlk] [bʌt; bət][ɪn]

Lacto	—	Made	from	skimmed	or	whole	sour	milk	instead	of	sweet	milk	but	in
乳酸菌	—	制成	从	脱脂	或者	所有的	酸的	牛奶	反而	的	甜的	牛奶	但	在

['ʌðə(r)] [rɪ'spekts] [ðeɪ] [rɪ'zemb(ə)l] [mɪlk] ['ʃɜːbət] .

other	respects	they	resemble	milk	sherbets	.
其他	尊重	他们	类似	牛奶	雪葩	.

乳酸酸奶——用脱脂酸奶或全脂酸奶代替甜牛奶制成，但在其他方面与牛奶冰糕相似。

[ˌaɪ 'viː] .
IV **.**
第四 .

四、

[muːs] [ɪz][ə; eɪ] [rɪtʃ] [kriːm] , ['swiːtnd] [ænd; ənd] [wɪpt] [tuː; tə][ə; eɪ] [stɪf] [frɒθ] ,
Mousse **is** **a** **rich** **cream** **,** **sweetened** **and** **whipped** **to** **a** **stiff** **froth** **,**
摩丝 是 一个 富有的 奶油 , 加糖 和 鞭打 到 一个 僵硬的 泡沫 ,

慕斯是一种浓郁的奶油，加糖后打发至浓稠的泡沫状。

['fleɪvəd] [ænd; ənd]['frəʊz(ə)n][ɪn] [məʊldz] [ɔː(r)][kænz] .
flavored **and** **frozen** **in** **moulds** **or** **cans** **.**
调味 和 冷冻 在 模具 或者 罐头 .

调味后冷冻于模具或罐头中。

[ɪn][ðə; ði] ['læbrətɔːriz] [æt; ət][ðə; ði] [njuː] [jɔːk] [steɪt] [ˌægrɪ'kʌltʃərəl] ['kɒlɪdʒ] - % [kriːm] [ɪz] [juːst] [ɪn]
In **the** **laboratories** **at** **the** **New** **York** **state** **agricultural** **college** **20** **%** **cream** **is** **used** **in**
在 这 实验室 在 这 新的 约克 状态 农业 大学 - % 奶油 是 用过的 在
['meɪkɪŋ] [ɔːl] [pleɪn][ɔː(r)] [ˌʌn'kʊkt] [aɪs] [kriːmz] .
making **all** **plain** **or** **uncooked** **ice** **creams** **.**
制作 全部 清楚的 或者 生 冰 乳霜 .

在纽约州立农业学院的实验室里，所有原味或未煮熟的冰淇淋都是用 20% 的奶油制成的。

['ðeəfɔː(r)] [ɪn]
Therefore **in**
所以 在

因此，在

[[ˌpiː 'dʒiː] -]
[**Pg** **20** **]**
[页 -]

[第20页]

[ðə; ði] ['fɒləʊɪŋ] ['eksəsaɪzɪz][ænd; ənd] [fɔːmjʊləz] [ə; eɪ] - % [kriːm] [ɪz] [juːst] [æz; əz][ə; eɪ] [beɪs] [ɪn][məʊst]
the **following** **exercises** **and** **formulas** **a** **20** **%** **cream** **is** **used** **as** **a** **base** **in** **most**
这 下列的 练习 和 公式 一个 - % 奶油 是 用过的 作为 一个 根据 在 最多
[keɪsɪz] .
cases **.**
案例 .

以下练习和公式大多以 20% 的乳霜为基底。

[ðɪs] , [haʊ'evə(r)] , [meɪ] [biː; bi] [rɪ'djuːst] [tuː; tə] - % [ɔː(r)] - % [ɪf] [ˌaɪ 'tiː][ɪz] [θɔːt] [dɪ'zaɪərəb(ə)l] .
This **,** **however** **,** **may** **be** **reduced** **to** **18** **%** **or** **16** **%** **if** **it** **is** **thought** **desirable** **.**
这 , 然而 , 可能 是 减少 到 - % 或者 - % 如果 它 是 想法 理想 .

但是，如果需要的话，这个比例可以降低到 18% 或 16%。

[ˌaɪ 'tiː][mʌst; məst][biː; bi] [rɪ'membəd] [ðæt] [ðə; ði] [fɔːmjʊləz] ['gɪv(ə)n][ɑː(r); ə(r)][fɔː(r); fə(r)] [lə'bɒrətri] [juːz]
It **must** **be** **remembered** **that** **the** **formulas** **given** **are** **for** **laboratory** **use**
它 必须 是 记得 那 这 公式 给定 是 为了 实验室 使用
[ænd; ənd][ɑː(r); ə(r)][nɒt] [ɪ'speʃəli] [ˌrekə'mendɪd] [æz; əz][aɪ'diːəl] [fɔːmjʊləz] [fɔː(r); fə(r)] [kə'mɜːʃ(ə)l] [juːz]
and **are** **not** **especially** **recommended** **as** **ideal** **formulas** **for** **commercial** **use**
和 是 不是 尤其 受到推崇的 作为 理想的 公式 为了 商业的 使用
.
:
.

必须记住，所给出的配方是实验室使用的，并不特别推荐作为商业用途的理想配方。

['meni] [ɒv; əv][ðem; ðəm][hæv; həv]['gɪv(ə)n] [gʊd] [rɪ'zʌlts] [ɪn] [kə'mɜːʃ(ə)l] [plɑːnts][bʌt; bət][ðeə(r)][ɑː(r); ə(r)]

Many	of	them	have	given	good	results	in	commercial	plants	but	there	are
许多	的	他们	有	给定	好的	结果	在	商业的	植物	但	那里	是

[səʊ] ['meni] [ˌverɪ'eʃən] [ænd; ənd] [ˌkɒmbɪ'neɪʃnz] ['pɒsəb(ə)l] [ðæt] [nəʊ]['sɪŋg(ə)l] ['fɔːmjələ] [ɔː(r)] [gruːp] [ɒv; əv]

so	many	variations	and	combinations	possible	that	no	single	formula	or	group	of
所以	许多	变体	和	组合	可能的	那	不	单身的	公式	或者	团体	的

[f'ɔːmjʊləz] [kæn; kən][biː; bi]['gɪv(ə)n][æz; əz][aɪ'diːəl][fɔː(r); fə(r)][ɔːl] [kə'mɜːʃ(ə)l] [plɑːnts] .

formulas	can	be	given	as	ideal	for	all	commercial	plants	.
公式	能	是	给定	作为	理想的	为了	全部	商业的	植物	.

许多配方在商业工厂中都取得了良好的效果，但由于配方种类繁多，组合方式也多种多样，因此没有一种配方或配方组可以作为所有商业工厂的理想选择。

[ɪf] [ðə; ði][juːz][ɒv; əv] [kən'denst] [mɪlk][ɪz][dɪ'zaɪəd] [eɪt] [paʊndz][ɒv; əv] [həʊl] [kən'denst] [mɪlk] [meɪ]

If	the	use	of	condensed	milk	is	desired	eight	pounds	of	whole	condensed	milk	may
如果	这	使用	的	浓缩版	牛奶	是	想要的	八	磅	的	所有的	浓缩版	牛奶	可能

[biː; bi] ['sʌbstɪtjuːtɪd] [fɔː(r); fə(r)][ðə; ði] [seɪm] [ə'maʊnt] [ɒv; əv] [kriːm] [wɪð] ['eksələnt] [rɪ'zʌlts] [ɪn] ['eni] [ɒv; əv]

be	substituted	for	the	same	amount	of	cream	with	excellent	results	in	any	of
是	替代	为了	这	相同的	数量	的	奶油	和	出色的	结果	在	任何	的

[ðə; ði] [f'ɔːmjʊləz] ['gɪv(ə)n][fɔː(r); fə(r)] [pleɪn] [aɪs] [kriːm] .

the	formulas	given	for	plain	ice	cream	.
这	公式	给定	为了	清楚的	冰	奶油	.

如果想要使用炼乳，可以在任何普通冰淇淋配方中用八磅全脂炼乳代替等量的奶油，效果极佳。

[məʊst] [kə'mɜːʃ(ə)l] [plɑːnts][juːz] [kən'denst] [mɪlk][tuː; tə] [gɪv] [ðə; ði][aɪs] [kriːm] [mɔː(r)] ['bɒdi] [ænd; ənd]

Most	commercial	plants	use	condensed	milk	to	give	the	ice	cream	more	body	and
最多	商业的	植物	使用	浓缩版	牛奶	到	给	这	冰	奶油	更多的	身体	和

['betə(r)] ['stændɪŋ] ['kwɒlətɪ] .

better	standing	quality	.
更好的	常设	质量	.

大多数商业冰淇淋厂都使用炼乳来增加冰淇淋的浓稠度和更好的品质。

[[ˌpiː 'dʒiː] -]

[	Pg	21	]
[	页	-	]

[第21页]

[ðə; ði][juːz][ɒv; əv] [s'teɪbəlaɪzəz]

THE	USE	OF	STABILIZERS
这	使用	的	稳定器

稳定剂的使用

[ə; eɪ]['steɪbəlaɪzə(r)][ɒv; əv][sʌm; səm][kaɪnd][ɪz]['dʒen(ə)rəli] [əd'mɪtɪd] [tuː; tə][biː; bi] ['nesəsəri] [ɪn]

A	stabilizer	of	some	kind	is	generally	admitted	to	be	necessary	in
一个	稳定器	的	一些	种类	是	一般来说	承认	到	是	必要的	在

[kə'mɜːʃ(ə)l] [aɪs] [kriːm] .

commercial	ice	cream	.
商业的	冰	奶油	.

人们普遍认为，商业冰淇淋中必须添加某种稳定剂。

[ðə; ði] [θriː] [məʊst] ['kɒmənli] [juːst] [ɑː(r); ə(r)]['dʒelətɪn] , [aɪs] [kriːm] ['paʊdər] [ænd; ənd] [gʌm]

The	three	most	commonly	used	are	gelatin	,	ice	cream	powders	and	gum
这	三	最多	通常	用过的	是	明胶	,	冰	奶油	粉末	和	胶

['trægəkænθ] .

tragacanth	.
黄蓍胶	.

最常用的三种成分是明胶、冰淇淋粉和黄蓍胶。

['dʒelətɪn] [meɪ] [biː; bi] [prɪ'peəd] [ɪn] ['eni] [ɒv; əv][ðə; ði] [θriː] ['fɒləʊɪŋ] [weɪz] ,

Gelatin	may	be	prepared	in	any	of	the	three	following	ways	,
明胶	可能	是	准备	在	任何	的	这	三	下列的	方式	,

明胶可以通过以下三种方法中的任何一种制备：

['juːzɪŋ]['aɪðə(r)][mɪlk][ɔː(r)]['wɔːtə(r)][fɔː(r); fə(r)] [dɪ'zɑːlvɪŋ] [ˌaɪ 'tiː] .

using	either	milk	or	water	for	dissolving	it	.
使用	任何一个	牛奶	或者	水	为了	溶解	它	.

可以用牛奶或水溶解它。

[haʊ'evə(r)] , [ɪf] [mɪlk][ɪz] [juːst] , [wʌn][ɒv; əv][ðə; ði][fɜːst] [tuː] ['meθədz] [ʃʊd; ʃəd][biː; bi] [juːst] ,

However	,	if	milk	is	used	,	one	of	the	first	two	methods	should	be	used	,
然而	,	如果	牛奶	是	用过的	,	一	的	这	第一的	二	方法	应该	是	用过的	,

但是，如果使用牛奶，则应采用前两种方法之一。

[səʊ][æz; əz][tuː; tə][ə'vɔɪd] ['eni] [kʊkt] ['fleɪvə(r)][frɒm; frəm] [bɔɪld] [mɪlk] . [wʌn] .

so	as	to	avoid	any	cooked	flavor	from	boiled	milk	.	1	.
所以	作为	到	避免	任何	煮熟	味道	从	煮沸	牛奶	.	1	.

为了避免煮沸牛奶后产生任何熟牛奶的味道。

['juːzɪŋ][wʌn][paɪnt][tuː; tə][wʌn] [kwɔːt] [ɒv; əv]['wɔːtə(r)][ɔː(r)][mɪlk][tuː; tə] [iːtʃ] [tuː] ['aʊnsɪz] [ɒv; əv]['dʒelətɪn]

Using	one	pint	to	one	quart	of	water	or	milk	to	each	two	ounces	of	gelatin
使用	一	品脱	到	一	夸脱	的	水	或者	牛奶	到	每个	二	盎司	的	明胶

,

,

,

每两盎司明胶，使用一品脱到一夸脱的水或牛奶。

[səʊk] [ðə; ði]['dʒelətɪn][ɪn][ðə; ði][kəʊld]['lɪkwɪd][fɔː(r); fə(r)] [ˌfɪf'tiːn] [tuː; tə] ['θɜːti] ['mɪnɪts] .

soak	the	gelatin	in	the	cold	liquid	for	fifteen	to	thirty	minutes	.
浸泡	这	明胶	在	这	寒冷的	液体	为了	十五	到	三十	分钟	.

将明胶在冷液体中浸泡十五至三十分钟。

[ðen] [hiːt] [ðə; ði]['mɪkstʃə(r)][ʌp][tuː; tə][ə; eɪ] ['temprətʃə(r)] [ɒv; əv] - [dɪ'griːz] [tuː; tə] - [dɪ'griːz] [ef] .

Then	heat	the	mixture	up	to	a	temperature	of	160	degrees	to	170	degrees	F	.
然后	热	这	混合物	向上	到	一个	温度	的	-	学位	到	-	学位	F	.

[ænd; ənd][ˌeɪ diː 'diː][tuː; tə][ðə; ði] [kriːm] [wɪð] ['ræpɪd][ˌædʒɪ'teɪʃ(ə)n] . [ˌtuː'tuː] .

and	add	to	the	cream	with	rapid	agitation	.	2	.
和	添加	到	这	奶油	和	迅速的	搅动	.	2	.

然后将混合物加热至华氏160度至170度，快速搅拌后加入奶油中。2.

[ðə; ði] [seɪm] [æz; əz]['nʌmbə(r)][wʌn] ,

The	same	as	number	one	,
这	相同的	作为	数字	一	,

和第一名一样，

[ɪk'sept] [hiːt] [ðə; ði]['mɪkstʃə(r)]['əʊnli][tuː; tə][ə; eɪ] ['temprətʃə(r)] [ɒv; əv] - [dɪ'griːz] [tuː; tə] - [dɪ'griːz]

except	heat	the	mixture	only	to	a	temperature	of	125	degrees	to	130	degrees
除了	热	这	混合物	仅有的	到	一个	温度	的	-	学位	到	-	学位

[ef] . [fɔː(r); fə(r)][ə; eɪ] [sə'fɪʃ(ə)nt] [taɪm][tuː; tə] ['θʌrəli] [dɪ'zɒlv] [ɔːl][ɒv; əv][ðə; ði]['dʒelətɪn] . [θriː] .

F	.	for	a	sufficient	time	to	thoroughly	dissolve	all	of	the	gelatin	.	3	.
F	.	为了	一个	充足的	时间	到	彻底	溶解	全部	的	这	明胶	.	3	.

只需将混合物加热至华氏125度至130度，并保持足够的时间，使所有明胶完全溶解即可。3.

[hiːt] [ðə; ði] ['nesəsəri] [ə'maʊnt][ɒv; əv]['wɔːtə(r)][tuː; tə] ['bɔɪlɪŋ] , [dʌmp][ðə; ði]['dʒelətɪn]['ɪntuː][ˌaɪ 'tiː]

Heat	the	necessary	amount	of	water	to	boiling	,	dump	the	gelatin	into	it
热	这	必要的	数量	的	水	到	沸腾	,	倾倒	这	明胶	进入	它

[ænd; ənd][stɜː(r)] [tɪl] [dɪ'zɒlvd] .

and	stir	till	dissolved	.
和	搅拌	直到	溶解	.

将适量的水烧开，倒入明胶，搅拌至溶解。

[ðen] [ˌeɪ diː 'diː][tuː; tə][ðə; ði] [kriːm] [wɪð] ['ræpɪd] ['stɜːrɪŋ] .

Then	add	to	the	cream	with	rapid	stirring	.
然后	添加	到	这	奶油	和	迅速的	搅拌	.

然后快速搅拌，将其加入奶油中。

[aɪs] [kriːm] ['paʊdər] [ʃʊd; ʃəd][biː; bi] [juːst] [ə'kɔːdɪŋ] [tuː; tə][ðə; ði][də'rekʃ(ə)nz]['gɪv(ə)n] [wɪð] [ðem; ðəm] .

Ice	**cream**	**powders**	**should**	**be**	**used**	**according**	**to**	**the**	**directions**	**given**	**with**	**them**	**.**
冰	奶油	粉末	应该	是	用过的	根据	到	这	方向	给定	和	他们	.

冰淇淋粉应按照包装上的说明使用。

[gʌm] ['trægəkænθ] [stɒk] [ɪz] [meɪd] [ɪn][ðə; ði] ['fɒləʊɪŋ] ['mænə(r)] .

Gum	**tragacanth**	**stock**	**is**	**made**	**in**	**the**	**following**	**manner**	**.**
胶	黄蓍胶	库存	是	制成	在	这	下列的	方式	.

黄蓍胶原液的制备方法如下。

[pleɪs] [ðə; ði][draɪ] [gʌm] [ɪn][kəʊld]['wɔːtə(r)] , ['juːzɪŋ][wʌn] [aʊns] [ɒv; əv] [gʌm] [tuː; tə][fɔː(r)] [paʊndz] [ɒv; əv]

Place	**the**	**dry**	**gum**	**in**	**cold**	**water**	**,**	**using**	**one**	**ounce**	**of**	**gum**	**to**	**four**	**pounds**	**of**
地方	这	干燥	胶	在	寒冷的	水	,	使用	一	盎司	的	胶	到	四	磅	的

['wɔːtə(r)] .

water	**.**
水	.

将干胶放入冷水中，每盎司胶兑四磅水。

[hiːt] ['sləʊli] [ænd; ənd] ['juːnɪfɔːmli] ['əʊvə(r)][ə; eɪ] [ləʊ] [fleɪm] [ɔː(r)]['betə(r)][ɪn][ə; eɪ] ['dʌb(ə)l] ['bɔɪlə(r)][tuː; tə]

Heat	**slowly**	**and**	**uniformly**	**over**	**a**	**low**	**flame**	**or**	**better**	**in**	**a**	**double**	**boiler**	**to**
热	缓慢地	和	均匀地	超过	一个	低的	火焰	或者	更好的	在	一个	双倍的	锅炉	到

[ə; eɪ] ['temprətʃə(r)] [ɒv; əv][ə'baʊt] - [dɪ'griːz] [ef] . [həʊld][æt; ət] [ðɪs] ['temprətʃə(r)] [fɔː(r); fə(r)] ['sevrəl]

a	**temperature**	**of**	**about**	**110**	**degrees**	**F**	**.**	**Hold**	**at**	**this**	**temperature**	**for**	**several**
一个	温度	的	关于	-	学位	F	.	抓住	在	这	温度	为了	一些

['aʊəz] [ɔː(r)] [ʌn'tɪl][ðə; ði][draɪ] [gʌm] [hæz; həz] [əb'zɔːbd] [ɔːl][ðə; ði]['wɔːtə(r)][ˌaɪ 'tiː] [wɪl] [həʊld] .

hours	**or**	**until**	**the**	**dry**	**gum**	**has**	**absorbed**	**all**	**the**	**water**	**it**	**will**	**hold**	**.**
小时	或者	直到	这	干燥	胶	有	吸收	全部	这	水	它	将要	抓住	.

用小火慢慢均匀地加热，或者最好用双层蒸锅加热到大约华氏110度。保持这个温度几个小时，或者直到干胶吸收了它所能吸收的所有水分。

[ˌaɪ 'tiː] [dʌz] [nɒt][gəʊ]['ɪntuː] [truː] [sə'luːʃ(ə)n][ɪn]['wɔːtə(r)][bʌt; bət] [wɪl] [əb'zɔːb] [ə'baʊt]

It	**does**	**not**	**go**	**into**	**true**	**solution**	**in**	**water**	**but**	**will**	**absorb**	**about**
它	做	不是	去	进入	真的	解决方案	在	水	但	将要	吸收	关于

它不会完全溶于水，但会吸收大约

[[ˌpiː 'dʒiː] -]

[	**Pg**	**22**	**]**
[	页	-	]

[第22页]

['fɪfti] [taɪmz] [ɪts] [əʊn] [weɪt] [ɒv; əv][ðə; ði]['wɔːtə(r)] .

fifty	**times**	**its**	**own**	**weight**	**of**	**the**	**water**	**.**
五十	时代	它是自己的		重量	的	这	水	.

相当于自身重量五十倍的水。

[streɪn] [θruː] [ə; eɪ] [kɔːs] ['streɪnə(r)][ænd; ənd] [kuːl] .

Strain	**through**	**a**	**coarse**	**strainer**	**and**	**cool**	**.**
拉紧	通过	一个	粗	滤网	和	凉爽的	.

用粗筛过滤，冷却。

[ˌaɪ 'tiː][ɪz] [ðen] ['redi] [fɔː(r); fə(r)] [ɪ'miːdiət] [juːz] .

It	**is**	**then**	**ready**	**for**	**immediate**	**use**	**.**
它	是	然后	准备好	为了	即时	使用	.

然后即可立即使用。

['sʌmtaɪmz] [ɪ'nʌf] [ɪz] [meɪd] [æt; ət][wʌn] [taɪm] [tuː; tə][lɑːst][fɔː(r); fə(r)] ['sevrəl] [deɪz] ,

Sometimes	**enough**	**is**	**made**	**at**	**one**	**time**	**to**	**last**	**for**	**several**	**days**	**,**
有时	足够的	是	制成	在	一	时间	到	最后的	为了	一些	天	,

有时一次制作的量足够吃好几天。

[ɪn] [wɪtʃ] [keɪs] [ˌaɪ 'tiː][ɪz] [best] [tuː; tə][ˌeɪ diː 'diː] [sə'fɪʃ(ə)nt] ['ʃʊgə(r)][tuː; tə] [kiːp] [ˌaɪ 'tiː][frɒm; frəm] ['spɔɪlɪŋ]

in	which	case	it	is	best	to	add	sufficient	sugar	to	keep	it	from	spoiling
在	哪个	案件	它	是	最好的	到	添加	充足的	糖	到	保持	它	从	破坏

.

:

.

在这种情况下，最好加入足够的糖以防止其变质。

[[ˌpiː 'dʒiː] -]

[	Pg	23	]
[	页	-	]

[第23页]

[[ˌpiː 'dʒiː] -]

[	Pg	24	]
[	页	-	]

[第24页]

['eksəsaɪz] ['nʌmbə(r)] [viː]

EXERCISE	NUMBER	V
锻炼	数字	V

练习五

['friːzɪŋ] [pleɪn] [aɪs] [kriːm]

FREEZING	PLAIN	ICE	CREAM
冷冻	清楚的	冰	奶油

冷冻原味冰淇淋

[friːz] [aɪs] [kriːmz] ['ɑːftə(r)][ðə; ðɪ] ['fɒləʊɪŋ] [fɔːmjʊləz] ,

Freeze	ice	creams	after	the	following	formulas	,
冻结	冰	乳霜	后	这	下列的	公式	,

按照以下配方冷冻冰淇淋:

[wɪtʃ] [meɪ] [biː; bi] [rɪ'djuːst] [tuː; tə] [suːt] [ðə; ðɪ] [kə'pæsətɪ] [ɒv; əv] [ðə; ðɪ] ['friːzə(r)] [juːst] .

which	may	be	reduced	to	suit	the	capacity	of	the	freezer	used	.
哪个	可能	是	减少	到	套装	这	容量	的	这	冰箱	用过的	.

可根据所用冰柜的容量进行调整。

[eɪt] [paʊndz] [ɒv; əv] [həʊl] [kən'denst] [mɪlk] [meɪ] [biː; bi] ['sʌbstɪtjuːtɪd] [fɔː(r); fə(r)] [eɪt] [paʊndz] [ɒv; əv] [ðə; ðɪ] [kriːm] [ɪf] [dɪ'zaɪəd] .

Eight	pounds	of	whole	condensed	milk	may	be	substituted	for	eight	pounds	of	the	cream	if	desired	.
八	磅	的	所有的	浓缩版	牛奶	可能	是	替代	为了	八	磅	的	这	奶油	如果	想要的	.

如果需要，可以用八磅全脂炼乳代替八磅奶油。

[fɪl] [aʊt] [ðə; ðɪ] ['rekɔːd; rɪ'kɔːd] [blæŋk] [ɒn] ['ɒpəzɪt] [peɪdʒ] .

Fill	out	the	record	blank	on	opposite	page	.
充满	出去	这	记录	空白的	在	对面的	页	.

请填写对面页的记录空白处。

[nəʊ] . [wʌn] .

No	.	1	.
不	.	1	.

第一名。

- [paʊndz] [ɒv; əv] - % [kriːm]

40	pounds	of	20	%	cream
-	磅	的	-	%	奶油

40磅20%的奶油

[eit] [paʊndz] [ɒv; əv]['ʃʊgə(r)]
8 **pounds** **of** **sugar**
8 磅 的 糖

8磅糖

[fɔːr] ['aʊnsɪz] [ɒv; əv] [və'nɪlə] ['ekstrækt; ɪk'strækt]
4 **ounces** **of** **vanilla** **extract**
4 盎司 的 香草 提炼

4盎司香草精

[fɔːr] ['aʊnsɪz] [ɒv; əv]['dʒelətɪn] [ɪf] [dɪ'zaɪəd] ([siː] [peɪdʒ] -)
4 **ounces** **of** **gelatin** **if** **desired** **(** **See** **page** **21** **)**
4 盎司 的 明胶 如果 想要的 (看 页 -)

如果需要，可加入 4 盎司明胶（参见第 21 页）

[nəʊ] . [ˌtuː'tuː] .
No **.** **2** **.**
不 . 2 .

2号。

- [paʊndz] [ɒv; əv] - % [kriːm]
40 **pounds** **of** **20** **%** **cream**
- 磅 的 - % 奶油

40磅20%的奶油

[eit] [paʊndz] [ɒv; əv]['ʃʊgə(r)]
8 **pounds** **of** **sugar**
8 磅 的 糖

8磅糖

[ˌtuː'tuː] ['aʊnsɪz] [ɒv; əv] [və'nɪlə] ['ekstrækt; ɪk'strækt]
2 **ounces** **of** **vanilla** **extract**
2 盎司 的 香草 提炼

2盎司香草精

[fɔːr] ['aʊnsɪz] [ɒv; əv]['dʒelətɪn] [ɪf] [dɪ'zaɪəd] ([siː] [peɪdʒ] -)
4 **ounces** **of** **gelatin** **if** **desired** **(** **See** **page** **21** **)**
4 盎司 的 明胶 如果 想要的 (看 页 -)

如果需要，可加入 4 盎司明胶（参见第 21 页）

1¼ [paʊndz] ['kəʊkəʊ] [dɪ'zɒlvd] [ɪn][fɔː(r)] [paʊndz] [ɒv; əv]
1¼ **pounds** **cocoa** **dissolved** **in** **four** **pounds** **of**
1¼ 磅 可可 溶解 在 四 磅 的

1¼磅可可粉溶解在4磅.....

['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtə(r)] [wɪð] [wʌn] [paʊnd] [ɒv; əv]['ʃʊgə(r)] .
boiling **water** **with** **one** **pound** **of** **sugar** **.**
沸腾 水 和 一 磅 的 糖 .

一磅糖加入沸水。

(['tʃɒklət] [meɪ] [biː; bi] [juːst] .)
(**Chocolate** **may** **be** **used** **.** **)**
(巧克力 可能 是 用过的 .)

（可以使用巧克力。）

['sɪnəmən] [tuː; tə] [teɪst] [ɪf] [dɪ'zaɪəd] .
Cinnamon **to** **taste** **if** **desired** **.**
肉桂 到 品尝 如果 想要的 .

根据个人口味可加入适量肉桂粉。

[nəʊ] . [θriː] .
No **.** **3** **.**
不 . 3 .

3号。

- [paʊndz] [ɒv; əv] - % [kriːm]
40 pounds of 20 % cream
- 磅 的 - % 奶油

40磅20%的奶油

[eit] [paʊndz] [ɒv; əv]['ʃʊgə(r)]
8 pounds of sugar
8 磅 的 糖

8磅糖

[ˌtuː'tuː] ['aʊnsɪz] [ɒv; əv] [və'nɪlə] ['ekstrækt; ɪk'strækt]
2 ounces of vanilla extract
2 盎司 的 香草 提炼

2盎司香草精

[ˌtuː'tuː] [paʊndz] [ɒv; əv] ['kɒfi]
2 pounds of coffee
2 磅 的 咖啡

2磅咖啡

([bɔɪl] , [streɪn] [ænd; ənd][juːz] [ɪ'nʌf] [tuː; tə]['fleɪvə(r)][tuː; tə] [teɪst])
(boil , strain and use enough to flavor to taste)
(熬 , 拉紧 和 使用 足够的 到 味道 到 品尝)

（煮沸、过滤，取适量用于调味）

[fɔːr] ['aʊnsɪz] [ɒv; əv]['dʒelətɪn] [ɪf] [dɪ'zaɪəd] ([siː] [peɪdʒ] -)
4 ounces of gelatin if desired (See page 21)
4 盎司 的 明胶 如果 想要的 (看 页 -)

如果需要，可加入 4 盎司明胶（参见第 21 页）

[nəʊ] . [fɔːr] .
No . 4 .
不 . 4 .

4号。

- [paʊndz] [ɒv; əv] - % [kriːm]
40 pounds of 20 % cream
- 磅 的 - % 奶油

40磅20%的奶油

[eit] [paʊndz] [ɒv; əv]['ʃʊgə(r)]
8 pounds of sugar
8 磅 的 糖

8磅糖

[wʌn][paɪnt][ɒv; əv] [k'rem] [diː] [mɛnθ] ['sɪrəp]
1 pint of creme de menth syrup
1 品脱 的 奶油 德 精神 糖浆

1品脱薄荷奶油糖浆

[fɔːr] ['aʊnsɪz] [ɒv; əv]['dʒelətɪn] [ɪf] [dɪ'zaɪəd] ([siː] [peɪdʒ] -)
4 ounces of gelatin if desired (See page 21)
4 盎司 的 明胶 如果 想要的 (看 页 -)

如果需要，可加入 4 盎司明胶（参见第 21 页）

['kʌlə(r)] [peɪl] [griːn] .
Color pale green .
颜色 苍白 绿色的 .

颜色为浅绿色。

[[ˌpiː 'dʒiː] -]
[Pg 25]
[页 -]

[第25页]

['eksəsaɪz] [viː] [rɪ'pɔːt]
EXERCISE **V** **REPORT**
锻炼 V 报告

练习五报告

[deɪt] _
Date =
日期 _

日期_____

[rɪ'siːt] ['nʌmbə(r)] _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _
Receipt **Number** = = = = = = = = = = = = = = = =
收据 数字 _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _

收据编号_____

[kriːm] : [aɪs] [kriːm] :
CREAM **:** **ICE** **CREAM** **:**
奶油 : 冰 奶油 :

奶油：冰淇淋：

[eɪdʒ] _ _ _ _ _ _ _
Age = = = = = = =
年龄 _ _ _ _ _ _ _

年龄 _____

['gælənz] _ _ _ _ _ _ _
Gallons = = = = = = =
加仑 _ _ _ _ _ _ _

加仑_____

[ə'sɪdəti] _ _ _ _ _ _ _
Acidity = = = = = = =
酸度 _ _ _ _ _ _ _

酸度_____

[weɪt] [pə(r)] ['gælən] _ _ _ _ _ _ _
Weight **per** **gallon** = = = = = = =
重量 每 加仑 _ _ _ _ _ _ _

每加仑重量_____

['temprətʃə(r)] _ _ _ _ _ _ _
Temperature = = = = = = =
温度 _ _ _ _ _ _ _

温度 _____

[swel] :
SWELL **:**
膨胀 :

膨胀：

[ˌstændədaɪ'zeɪʃn] :
STANDARDIZATION **:**
标准化 :

标准化：

['gælənz] _ _ _ _ _ _ _ _
Gallons = = = = = = = =
加仑 _ _ _ _ _ _ _ _

加仑_____

[pə(r)] [sent] . _ _ _ _ _ _ _
Per **cent** **.** = = = = = = =
每 中心 . _ _ _ _ _ _ _

百分比_____

[pə(r)] [sent] [fæt] [ɪn] [kriːm] _ _ _ _ _ _ _
Per **cent** **fat** **in** **cream** = = = = = = =
每 中心 胖的 在 奶油 _ _ _ _ _ _ _

奶油中的脂肪百分比_____

[pə(r)] [sent] [fæt] [ɪn] [mɪlk] _ _ _ _ _ _ _
Per **cent** **fat** **in** **milk** = = = = = = =
每 中心 胖的 在 牛奶 _ _ _ _ _ _ _

牛奶中的脂肪百分比_____

['friːzɪŋ] :
FREEZING **:**
冷冻 :

冷冻:

['stændədaɪz] _ _ _ _ _ _ _ [paʊndz] ['friːzə(r)] [juːst] _ _ _ _ _ _
Standardize = = = = = = = **pounds** **Freezer** **used** = = = = = = =
标准化 _ _ _ _ _ _ _ 磅 冰箱 用过的 _ _ _ _ _ _

标准化_____磅 冷冻机使用_____

[ɒv; əv] [kriːm] ['testɪŋ] _ _ _ _ _ _ _
of **cream** **testing** = = = = = = =
的 奶油 测试 _ _ _ _ _ _ _

乳膏测试_____

[paʊndz] [aɪs] [juːst] _ _ _ _ _ _ _
Pounds **ice** **used** = = = = = = =
英镑 冰 用过的 _ _ _ _ _ _ _

使用的冰块磅数_____

[pə(r)] [sent] [fæt] .
per **cent** **fat** **.**
每 中心 胖的 .

脂肪百分比。

[paʊndz] [sɔːlt] [juːst] _ _ _ _ _ _ _
Pounds **salt** **used** = = = = = = =
英镑 盐 用过的 _ _ _ _ _ _ _

用盐的磅数_____

[taɪm] :
TIME **:**
时间 :

时间:

[ɒv; əv] ['stɑrtɪŋ] ['friːzə(r)] _ _ _ _ _ _ _
Of **starting** **freezer** = = = = = = =
的 开始 冰箱 _ _ _ _ _ _ _

启动冷冻机_____

[ðæt] [mɪks] ['riːtʃɪz] 30° [ef] _ _ _ _ _ _ _
That **mix** **reaches** **30°** **F** = = = = = = =
那 混合 到达 30° F _ _ _ _ _ _ _

该混合物的温度达到 30°F _____

[rɪ'kwaɪəd] [tuː; tə] [riːtʃ] 30° [ef] _ _ _ _ _ _ _
Required **to** **reach** **30°** **F** = = = = = = =
必需的 到 抵达 30° F _ _ _ _ _ _ _

需要达到 30°F _____

[ðæt] ['friːzɪŋ] [ɪz] [kəm'plitɪd] _ _ _ _ _ _ _
That **freezing** **is** **completed** = = = = = = =
那 冷冻 是 完全的 _ _ _ _ _ _ _

冷冻过程已完成_____

['təʊt(ə)l] [taɪm] [rɪ'kwaɪəd] [tuː; tə] [friːz] _ _ _ _ _ _ _
Total **time** **required** **to** **freeze** = = = = = = =
全部的 时间 必需的 到 冻结 _ _ _ _ _ _ _

冷冻所需总时间_____

[gɪv] [prə'pɔːʃ(ə)n] .
Give **proportion** **.**
给 部分 .

给出比例。

[eks] = [ðə; ðiː] [paʊndz] _ _ _ _ _ _ _
x **=** **the** **pounds** = = = = = = =
x = 这 磅 _ _ _ _ _ _ _

x = 磅数_____

[paʊndz] [ɒv; əv] [kriːm] [juːst] _ _ _ _ _ _ _
Pounds **of** **cream** **used** = = = = = = =
英镑 的 奶油 用过的 _ _ _ _ _ _ _

使用的奶油磅数_____

['temprətʃə(r)] :
TEMPERATURE **:**
温度 :

温度:

[paʊndz] [ɒv; əv] [mɪlk] [juːst] _ _ _ _ _ _ _
Pounds **of** **milk** **used** = = = = = = =
英镑 的 牛奶 用过的 _ _ _ _ _ _ _

使用的牛奶磅数_____

[ɒv; əv] [mɪks] ['entərɪŋ] ['friːzə(r)] _ _ _ _ _ _ _
Of **mix** **entering** **freezer** = = = = = = =
的 混合 进入 冰箱 _ _ _ _ _ _ _

进入冷冻机的混合物_____

[ɒv; əv] [braɪn] [wen] [mɪks] ['riːtʃɪz] 30° [ef] _ _ _ _ _ _ _
Of **brine** **when** **mix** **reaches** **30°** **F** = = = = = = =
的 盐水 什么时候 混合 到达 30° F _ _ _ _ _ _ _

当混合物温度达到 30°F 时，盐水的体积为_____

[mɪks] : [ɒv; əv] [aɪs] [kriːm] [wen] [rɪ'muːvd] _ _ _ _ _ _ _
MIX **:** **Of** **ice** **cream** **when** **removed** = = = = = = =
混合 : 的 冰 奶油 什么时候 已移除 _ _ _ _ _ _ _

混合物：冰淇淋取出后_____

[paʊndz] _ _ _ _ _ _ _
Pounds = = = = = = =
英镑 _ _ _ _ _ _ _

英镑_____

[ɒv; əv] [braɪn] [æt; ət] [ðɪs] [taɪm] _ _ _ _ _ _ _
Of **brine** **at** **this** **time** = = = = = = =
的 盐水 在 这 时间 _ _ _ _ _ _ _

此时的盐水含量_____

['gælənz] _ _ _ _ _ _ _
Gallons = = = = = = =
加仑 _ _ _ _ _ _ _

加仑_____

[weɪt] [pə(r)] ['gælən] _ _ _ _ _ _ _
Weight **per** **gallon** = = = = = = =
重量 每 加仑 _ _ _ _ _ _ _

每加仑重量_____

[pə(r)] [sent] [fæt] [ˌaɪ 'tiː] [ʃʊd; ʃəd] [test] _ _ _ _ _ _ _
Per **cent** **fat** **it** **should** **test** = = = = = = =
每 中心 胖的 它 应该 测试 _ _ _ _ _ _ _

脂肪含量百分比测试结果应为_____

[wɒz; wəz] ['dʒelətɪn] [juːst] ? _ _ _ _ _ _ _
Was **gelatin** **used** **?** = = = = = = =
曾是 明胶 用过的 ? _ _ _ _ _ _ _

是否使用了明胶? _____

[baɪ] ['meθəd] [wʌn] , [ˌtuː'tuː] [ɔː(r)] [θriː] ? _ _ _ _ _ _ _
By **method** **1** **,** **2** **or** **3** **?** = = = = = = =
经过 方法 1 , 2 或者 3 ? _ _ _ _ _ _ _

通过方法 1、2 还是 3? _____

[ɪn] [mɪlk] [ɔː(r)] ['wɔːtə(r)] ? _ _ _ _ _ _ _
In **milk** **or** **water** **?** = = = = = = =
在 牛奶 或者 水 ? _ _ _ _ _ _ _

用牛奶还是水? _____

[rɪ'mɑːrks] :
Remarks **:**
评论 :

评论:

['kɒments] [ɒn] [aɪs] [kriːm] ['ɑːftə(r)] [ˌaɪ 'tiː] [ɪz] ['hɑːd(ə)nd] :
Comments **on** **ice** **cream** **after** **it** **is** **hardened** **:**
评论 在 冰 奶油 后 它 是 硬化 :

对冰淇淋凝固后的评价:

[[ˌpiː 'dʒiː] -]
[**Pg** **26** **]**
[页 -]

[第26页]

['eksəsaɪz] ['nʌmbə(r)] ['sɪksθ]
EXERCISE **NUMBER** **VI**
锻炼 数字 六年级

练习六

['meθədz] [ɒv; əv] ['meʒərɪŋ] [swel]
METHODS **OF** **MEASURING** **SWELL**
方法 的 测量 膨胀

测量肿胀的方法

[friːz] [wʌn] [ɔː(r)] [mɔː(r)] ['bætʃɪz] [ɒv; əv] [pleɪn] [aɪs] [kriːm] [æz; əz] [ə'saɪnd] [ænd; ənd] ['meʒə(r)] [ðə; ði]
Freeze **one** **or** **more** **batches** **of** **plain** **ice** **cream** **as** **assigned** **and** **measure** **the**
冻结 一 或者 更多的 批次 的 清楚的 冰 奶油 作为 分配 和 措施 这
[pə(r)] [sent] .
per **cent** **.**
每 中心 .

按照要求冷冻一批或多批原味冰淇淋，并测量其百分比。

[ɒv; əv] [swel] [ɪn] [iːtʃ] [ɒv; əv] [ðə; ði] ['fɒləʊɪŋ] [weɪz] .
of **swell** **in** **each** **of** **the** **following** **ways** **.**
的 膨胀 在 每个 的 这 下列的 方式 .

膨胀以下列方式各有不同。

['rekɔːd; rɪ'kɔːd] [rɪ'zʌlts] [ɒn] [ðə; ði] ['ɒpəzɪt] [peɪdʒ] .
Record **results** **on** **the** **opposite** **page** **.**
记录 结果 在 这 对面的 页 .

把结果记录在背面。

[rɪ'siːt] :
Receipt **:**
收据 :

收据:

- [paʊndz] [ɒv; əv] - % [kriːm]
40 **pounds** **of** **20** **%** **cream**
- 磅 的 - % 奶油

40磅20%的奶油

[eit] [paʊndz] [ɒv; əv]['ʃʊgə(r)]
8 **pounds** **of** **sugar**
8 磅 的 糖

8磅糖

[fɔːr] ['aʊnsɪz] [ɒv; əv] [və'nɪlə] ['ekstrækt; ɪk'stræk t]
4 **ounces** **of** **vanilla** **extract**
4 盎司 的 香草 提炼

4盎司香草精

[fɔːr] ['aʊnsɪz] [ɒv; əv]['dʒelətɪn] [ɪf] [dɪ'zaɪəd] ([siː] [peɪdʒ] -) [wʌn] .
4 **ounces** **of** **gelatin** **if** **desired** **(** **See** **page** **21** **)** **1** **.**
4 盎司 的 明胶 如果 想要的 (看 页 -) 1 .

如果需要，可加入 4 盎司明胶（参见第 21 页）1.

['meʒə(r)] [ðə; ði]['gælənz] [ɒv; əv][mɪks] [juːst] .
Measure **the** **gallons** **of** **mix** **used** **.**
措施 这 加仑 的 混合 用过的 .

测量所用混合物的加仑数。

[ðen] ['meʒə(r)] [ɪn] ['pækɪŋ] [kænz][ðə; ði]['gælənz][ɒv; əv][aɪs] [kriːm] [əb'teɪnd] [ænd; ənd]['kælkjuleɪt][ðə; ði]
Then **measure** **in** **packing** **cans** **the** **gallons** **of** **ice** **cream** **obtained** **and** **calculate** **the**
然后 措施 在 包装 罐头 这 加仑 的 冰 奶油 获得 和 计算 这
[pə(r)][sent] .
per **cent** **.**
每 中心 .

然后用包装罐量取所得冰淇淋的加仑数，并计算百分比。

[ɒv; əv] [swel] .
of **swell** **.**
的 膨胀 .

涌浪。

[ˌtuːˈtuː] . [weɪ] [wʌn]['gælən][ɒv; əv][ðə; ði][mɪks] .
2 **.** **Weigh** **one** **gallon** **of** **the** **mix** **.**
2 . 称重 一 加仑 的 这 混合 .

2. 称取一加仑混合物。

[weɪ] [ðə; ði][fɜːst]['gælən][ænd; ənd][ðə; ði][lɑːst]['gælən][ɒv; əv][aɪs] [kriːm] [rɪ'muːvd] [frɒm; frəm][ðə; ði]
Weigh **the** **first** **gallon** **and** **the** **last** **gallon** **of** **ice** **cream** **removed** **from** **the**
称重 这 第一的 加仑 和 这 最后的 加仑 的 冰 奶油 已移除 从 这
['friːzə(r)][ænd; ənd]['kælkjuleɪt][ðə; ði][pə(r)][sent] .
freezer **and** **calculate** **the** **per** **cent** **.**
冰箱 和 计算 这 每 中心 .

称量从冰箱中取出的第一加仑和最后一加仑冰淇淋的重量，并计算其百分比。

[ɒv; əv] [swel] [ɪn] [iːtʃ] [keɪs] . [θriː] .
of **swell** **in** **each** **case** **.** **3** **.**
的 膨胀 在 每个 案件 . 3 .

3.

[teɪk]	[tuː]	['sæmpl]	,	['prefrəbli]	[frɒm; frəm]	['dɪfrənt]	['pækɪŋ]	[kænz][ɒv; əv][aɪs]	[kriːm]	[frɒm; frəm]
Take	**two**	**samples**	**,**	**preferably**	**from**	**different**	**packing**	**cans**	**of**	**ice**	**cream**	**from**
拿	二	样品	,	最好	从	不同的	包装	罐头	的	冰	奶油	从

[ðə; ði]	[seɪm]	['friːzə(r)]	,
the	**same**	**freezer**	**,**
这	相同的	冰箱	,

取两个样品，最好是从同一台冰箱里不同包装的冰淇淋罐中取出。

©叶兴阳双语音标有声读物.本网站点所有英文书籍内容均来自公共领域资源。

经叶兴阳老师独家注音、翻译与重新排版，享有完整版权。未经授权禁止转载或商用。

冰淇淋实验室指南(An ice cream laboratory guide)

[ænd; ənd] [dɪ'tɜ:mɪn] [ðə; ði][pə(r)][sent] .

and	determine	the	per	cent	.
和	决定	这	每	中心	.

并确定百分比。

[ɒv; əv] [swel] [baɪ][ðə; ði] ['meθəd] ['gɪv(ə)n][ɪn] ['bʊlətɪn] - [ɒv; əv][ðə; ði] [wɪs'kɒnsɪn] ['steɪʃ(ə)n][æz; əz] [f'ɒləʊz] :

of	swell	by	the	method	given	in	Bulletin	241	of	the	Wisconsin	Station	as	follows	:
的	膨胀	经过	这	方法	给定	在	公告	-	的	这	威斯康星州	车站	作为	跟随	:

根据威斯康星气象站第 241 号公告中给出的方法，测量涌浪如下：

[teɪk] [ə; eɪ] - [ˌsi: 'si:] . ['sɑ:mp(ə)l][ɒv; əv][aɪs] [kri:m] [wɪð] [ðə; ði]['sɑ:mplə(r)] ['fɜ:nɪʃt] [ju:; jʊ][ænd; ənd] [træns'fɜ:(r)][tu:; tə][ə; eɪ] - [ˌsi: 'si:] . ['bi:kə(r)] ,

Take	a	50	cc	.	sample	of	ice	cream	with	the	sampler	furnished	you	and	transfer	to	a	300	cc	.	beaker	,
拿	一个	-	cc	.	样本	的	冰	奶油	和	这	采样器	提供	你	和	转移	到	一个	-	cc	.	烧杯	,

用提供的取样器取50毫升冰淇淋样品，转移到300毫升烧杯中。

['ju:zɪŋ][ɪg'zæktli] - [ˌsi: 'si:] . [ɒv; əv][hɒt]['wɔ:tə(r)][tu:; tə][melt][ˌaɪ 'ti:] .

using	exactly	200	cc	.	of	hot	water	to	melt	it	.
使用	确切地	-	cc	.	的	热的	水	到	熔化	它	.

用200毫升热水将其融化。

[ðen] [træns'fɜ:(r)][ɔ:l][ɒv; əv] [ðɪs] [tu:; tə][ə; eɪ] - [ˌsi: 'si:] .

Then	transfer	all	of	this	to	a	250	cc	.
然后	转移	全部	的	这	到	一个	-	cc	.

然后把所有这些转移到一个 250 毫升的容器中。

['flɒrəns] [flɑ:sk][ænd; ənd][ˌeɪ di: 'di:][wʌn][ɔ:(r)][ˌtu:'tu:][ˌsi: 'si:] . [ɒv; əv]['i:θə(r)] (['meʒəd]) [tu:; tə] [rɪ'dju:s] [ðə; ði] [fəʊm] .

Florence	flask	and	add	1	or	2	cc	.	of	ether	(	measured	)	to	reduce	the	foam	.
佛罗伦萨	烧瓶	和	添加	1	或者	2	cc	.	的	醚	(	测量	)	到	减少	这	泡沫	.

将 1 或 2 毫升乙醚（已称量）加入佛罗伦萨烧瓶中，以减少泡沫。

[nekst][ˌeɪ di: 'di:] [ɪ'nʌf] ['wɔ:tə(r)] ['meʒəd] [frɒm; frəm][ə; eɪ] [bju'ret] [tu:; tə] [fɪl] [ðə; ði][flɑ:sk][tu:; tə] [ðə; ði] [mɑ:k] .

Next	add	enough	water	measured	from	a	burette	to	fill	the	flask	to	the	mark	.
下一个	添加	足够的	水	测量	从	一个	滴定管	到	充满	这	烧瓶	到	这	标记	.

接下来，用滴定管量取足够的水，将烧瓶加满至刻度线。

[ðə; ði]['i:θə(r)][ænd; ənd]['wɔ:tə(r)][rɪ'kwaɪəd] [ˌreprɪ'zent] [ðə; ði] [swel] .

The	ether	and	water	required	represent	the	swell	.
这	醚	和	水	必需的	代表	这	膨胀	.

所需的以太和水代表了膨胀。

['kælkjuleɪt][ðə; ði][pə(r)][sent] .

Calculate	the	per	cent	.
计算	这	每	中心	.

计算百分比。

[ɪn] [iːtʃ] [keɪs] .
in **each** **case** **.**
在 每个 案件 .

每一种情况都是如此。

[wɪtʃ] ['meθəd] [duː; də][juː; jʊ][kən'sɪdə(r)][ðə; ði][məʊst] ['ækjərət] [fɔː(r); fə(r)] [kə'mɜːʃ(ə)l] [juːz][ænd; ənd]
Which **method** **do** **you** **consider** **the** **most** **accurate** **for** **commercial** **use** **and**
哪个 方法 做 你 考虑 这 最多 准确的 为了 商业的 使用 和
[waɪ] ?
why **?**
为什么 ?

您认为哪种方法最适用于商业用途，并且最准确？为什么？

[fɔː(r); fə(r)][ɪkˌsperɪ'ment(ə)l][juːz][ænd; ənd] [waɪ] ?
For **experimental** **use** **and** **why** **?**
为了 实验 使用 和 为什么 ?

用于实验用途？为什么？

[gɪv] ['speʃ(ə)l] [əd'væntɪdʒ] [ɒv; əv] [iːtʃ] [test] .
Give **special** **advantages** **of** **each** **test** **.**
给 特别的 优势 的 每个 测试 .

列举每项测试的具体优势。

[[ˌpiː 'dʒiː] -]
[**Pg** **27** **]**
[页 -]

[第27页]

['eksəsaɪz] ['sɪksθ] [rɪ'pɔːt]
EXERCISE **VI** **REPORT**
锻炼 六年级 报告

第六次演习报告

[deɪt] _
Date =
日期 _

日期_____

[rɪ'siːt] ['nʌmbə(r)] _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _
Receipt **Number** = = = = = = = = = = = = = = = = =
收据 数字 _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _

收据编号_____

[kriːm] : [aɪs] [kriːm] :
CREAM **:** **ICE** **CREAM** **:**
奶油 : 冰 奶油 :

奶油：冰淇淋：

[eɪdʒ] _ _ _ _ _ _ _
Age = = = = = = =
年龄 _ _ _ _ _ _ _

年龄 _____

['gælənz] _ _ _ _ _ _ _
Gallons = = = = = = =
加仑 _ _ _ _ _ _ _

加仑_____

[ə'sɪdəti] _ _ _ _ _ _ _
Acidity = = = = = = =
酸度 _ _ _ _ _ _ _

酸度_____

[weɪt] [pə(r)] ['gælən] _ _ _ _ _ _ _
Weight **per** **gallon** = = = = = = =
重量 每 加仑 _ _ _ _ _ _ _

每加仑重量_____

['temprətʃə(r)] _ _ _ _ _ _ _
Temperature = = = = = = =
温度 _ _ _ _ _ _ _

温度 _____

[swel] :
SWELL **:**
膨胀 :

膨胀:

[ˌstændədaɪ'zeɪʃn] :
STANDARDIZATION **:**
标准化 :

标准化:

['gælənz] _ _ _ _ _ _ _ _
Gallons = = = = = = = =
加仑 _ _ _ _ _ _ _ _

加仑_____

[pə(r)] [sent] . _ _ _ _ _ _ _
Per **cent** **.** = = = = = = =
每 中心 . _ _ _ _ _ _ _

百分比_____

[pə(r)] [sent] [fæt] [ɪn] [kri:m] _ _ _ _ _ _ _
Per **cent** **fat** **in** **cream** = = = = = = =
每 中心 胖的 在 奶油 _ _ _ _ _ _ _

奶油中的脂肪百分比_____

[pə(r)] [sent] [fæt] [ɪn] [mɪlk] _ _ _ _ _ _ _
Per **cent** **fat** **in** **milk** = = = = = = =
每 中心 胖的 在 牛奶 _ _ _ _ _ _ _

牛奶中的脂肪百分比_____

['fri:zɪŋ] :
FREEZING **:**
冷冻 :

冷冻:

['stændədaɪz] _ _ _ _ _ _ _ [paʊndz] ['fri:zə(r)] [ju:st] _ _ _ _ _ _ _
Standardize = = = = = = = **pounds** **Freezer** **used** = = = = = = =
标准化 _ _ _ _ _ _ _ 磅 冰箱 用过的 _ _ _ _ _ _ _

标准化_____磅 冷冻机使用_____

[ɒv; əv] [kri:m] ['testɪŋ] _ _ _ _ _ _ _
of **cream** **testing** = = = = = = =
的 奶油 测试 _ _ _ _ _ _ _

乳膏测试_____

[paʊndz] [aɪs] [ju:st] _ _ _ _ _ _ _
Pounds **ice** **used** = = = = = = =
英镑 冰 用过的 _ _ _ _ _ _ _

使用的冰块磅数_____

[pə(r)] [sent] [fæt] .
per **cent** **fat** **.**
每 中心 胖的 .

脂肪百分比。

[paʊndz] [sɔːlt] [juːst] _ _ _ _ _ _ _

Pounds	**salt**	**used**	= = = = = = =
英镑	盐	用过的	_ _ _ _ _ _ _

用盐的磅数_____

[taɪm] :

TIME	**:**
时间	:

时间:

[ɒv; əv] ['stɑrtɪŋ] ['friːzə(r)] _ _ _ _ _ _ _

Of	**starting**	**freezer**	= = = = = = =
的	开始	冰箱	_ _ _ _ _ _ _

启动冷冻机_____

[ðæt] [mɪks] ['riːtʃɪz] 30° [ef] _ _ _ _ _ _ _

That	**mix**	**reaches**	**30°**	**F**	= = = = = = =
那	混合	到达	30°	F	_ _ _ _ _ _ _

该混合物的温度达到 30°F _____

[rɪ'kwaɪəd] [tuː; tə] [riːtʃ] 30° [ef] _ _ _ _ _ _ _

Required	**to**	**reach**	**30°**	**F**	= = = = = = =
必需的	到	抵达	30°	F	_ _ _ _ _ _ _

需要达到 30°F _____

[ðæt] ['friːzɪŋ] [ɪz] [kəm'plitɪd] _ _ _ _ _ _ _

That	**freezing**	**is**	**completed**	= = = = = = =
那	冷冻	是	完全的	_ _ _ _ _ _ _

冷冻过程已完成_____

['təʊt(ə)l] [taɪm] [rɪ'kwaɪəd] [tuː; tə] [friːz] _ _ _ _ _ _ _

Total	**time**	**required**	**to**	**freeze**	= = = = = = =
全部的	时间	必需的	到	冻结	_ _ _ _ _ _ _

冷冻所需总时间_____

[gɪv] [prə'pɔːʃ(ə)n] .

Give	**proportion**	**.**
给	部分	.

给出比例。

[eks] = [ðə; ðiː] [paʊndz] _ _ _ _ _ _ _

x	**=**	**the**	**pounds**	= = = = = = =
x	=	这	磅	_ _ _ _ _ _ _

x = 磅数_____

[paʊndz] [ɒv; əv] [kriːm] [juːst] _ _ _ _ _ _ _

Pounds	**of**	**cream**	**used**	= = = = = = =
英镑	的	奶油	用过的	_ _ _ _ _ _ _

使用的奶油磅数_____

['temprətʃə(r)] :

TEMPERATURE	**:**
温度	:

温度:

[paʊndz] [ɒv; əv] [mɪlk] [juːst] _ _ _ _ _ _ _

Pounds	**of**	**milk**	**used**	= = = = = = =
英镑	的	牛奶	用过的	_ _ _ _ _ _ _

使用的牛奶磅数_____

[ɒv; əv][mɪks] ['entərɪŋ] ['friːzə(r)] _ _ _ _ _ _ _

Of	**mix**	**entering**	**freezer**	= = = = = = =
的	混合	进入	冰箱	_ _ _ _ _ _ _

进入冷冻机的混合物_____

[ɒv; əv] [braɪn] [wen] [mɪks] ['ri:tʃɪz] 30° [ef] _ _ _ _ _ _ _
Of **brine** **when** **mix** **reaches** **30°** **F** = = = = = = =
的 盐水 什么时候 混合 到达 30° F _ _ _ _ _ _ _

当混合物温度达到 30°F 时，盐水的体积为_____

[mɪks] : [ɒv; əv] [aɪs] [kri:m] [wen] [rɪ'mu:vd] _ _ _ _ _ _ _
MIX **:** **Of** **ice** **cream** **when** **removed** = = = = = = =
混合 : 的 冰 奶油 什么时候 已移除 _ _ _ _ _ _ _

混合物：冰淇淋取出后的_____

[paʊndz] _ _ _ _ _ _ _
Pounds = = = = = = =
英镑 _ _ _ _ _ _ _

英镑_____

[ɒv; əv] [braɪn] [æt; ət] [ðɪs] [taɪm] _ _ _ _ _ _ _
Of **brine** **at** **this** **time** = = = = = = =
的 盐水 在 这 时间 _ _ _ _ _ _ _

此时的盐水含量_____

['gælənz] _ _ _ _ _ _ _
Gallons = = = = = = =
加仑 _ _ _ _ _ _ _

加仑_____

[weɪt] [pə(r)] ['gælən] _ _ _ _ _ _ _
Weight **per** **gallon** = = = = = = =
重量 每 加仑 _ _ _ _ _ _ _

每加仑重量_____

[pə(r)] [sent] [fæt] [ˌaɪ 'ti:] [ʃʊd; ʃəd] [test] _ _ _ _ _ _ _
Per **cent** **fat** **it** **should** **test** = = = = = = =
每 中心 胖的 它 应该 测试 _ _ _ _ _ _ _

脂肪含量百分比测试结果应为_____

[wɒz; wəz] ['dʒelətɪn] [ju:st] ? _ _ _ _ _ _ _
Was **gelatin** **used** **?** = = = = = = =
曾是 明胶 用过的 ? _ _ _ _ _ _ _

是否使用了明胶？_____

[baɪ] ['meθəd] [wʌn] , [ˌtu:'tu:] [ɔ:(r)] [θri:] ? _ _ _ _ _ _ _
By **method** **1** **,** **2** **or** **3** **?** = = = = = = =
经过 方法 1 , 2 或者 3 ? _ _ _ _ _ _ _

通过方法 1、2 还是 3？_____

[ɪn] [mɪlk] [ɔ:(r)] ['wɔ:tə(r)] ? _ _ _ _ _ _ _
In **milk** **or** **water** **?** = = = = = = =
在 牛奶 或者 水 ? _ _ _ _ _ _ _

用牛奶还是水？_____

[rɪ'mɑ:rks] :
Remarks **:**
评论 :

评论：

['kɒments] [ɒn] [aɪs] [kri:m] ['ɑ:ftə(r)] [ˌaɪ 'ti:] [ɪz] ['hɑ:d(ə)nd] :
Comments **on** **ice** **cream** **after** **it** **is** **hardened** **:**
评论 在 冰 奶油 后 它 是 硬化 :

对冰淇淋凝固后的评价：

[[ˌpi: 'dʒi:] -]
[**Pg** **28** **]**
[页 -]

['hɑːdnɪŋ] [aɪs] [kriːm]
HARDENING ICE CREAM
硬化 冰 奶油

冰淇淋变硬

[aɪs] [kriːm] [meɪ] [biː; bi][ɒv; əv][ðə; ði] [haɪɪst] ['kwɒləti] [wen] [rɪ'muːvd] [frɒm; frəm][ðə; ði]['friːzə(r)]
Ice cream may be of the highest quality when removed from the freezer
冰 奶油 可能 是 的 这 最高 质量 什么时候 已移除 从 这 冰箱
[ænd; ənd] [jet] [biː; bi] ['ruːɪnd] [bɪ'fɔː(r)][ˌaɪ 'tiː] [bɪ'kʌmz] [hɑːd] [ɪ'nʌf] [tuː; tə] [ʃɪp] [ən'les] [ðə; ði]
and yet be ruined before it becomes hard enough to ship unless the
和 然而 是 毁坏 前 它 变成 难的 足够的 到 船 除非 这
['hɑːdnɪŋ] [ɪz] ['prɒpəli] [ə'kʌmplɪʃt] .
hardening is properly accomplished .
硬化 是 适当地 完成 .

冰淇淋从冰箱里拿出来时可能品质最佳，但如果硬化过程没有正确完成，那么在它变硬到可以运输之前就会变质。

[ðə; ði] [tuː] ['prɪnsəp(ə)l] ['meθədz] [ɪn][juːz][ɑː(r); ə(r)][ðə; ði][sɔːlt][ænd; ənd][aɪs] ['meθəd] [ænd; ənd][ðə; ði]
The two principal methods in use are the salt and ice method and the
这 二 主要的 方法 在 使用 是 这 盐 和 冰 方法 和 这
[ˌɑːtɪ'fɪʃəli] [kuːld] [draɪ] ['hɑːdnɪŋ] [ruːm] [weə(r)] [ðə; ði][kænz][ɒv; əv][aɪs] [kriːm] [ɑː(r); ə(r)] ['sɪmpli] [set]
artificially cooled dry hardening room where the cans of ice cream are simply set
人为地 冷却 干燥 硬化 房间 在哪里 这 罐头 的 冰 奶油 是 简单地 放
[ɪn][ə; eɪ] ['veri] [kəʊld] [ruːm] [ænd; ənd] ['hɑːd(ə)nd] [baɪ] [stɪl] [ɔː(r)] ['sɜːkjʊleɪtɪŋ] [kəʊld][eə(r)] .
in a very cold room and hardened by still or circulating cold air .
在 一个 非常 寒冷的 房间 和 硬化 经过 仍然 或者 循环 寒冷的 空气 .

目前主要有两种方法，分别是盐和冰法和人工冷却干式硬化室法，在人工冷却干式硬化室中，冰淇淋罐被简单地放置在非常冷的房间里，通过静止或循环的冷空气使其硬化。

[ðə; ði] ['temprətʃə(r)] [ɒv; əv] [sʌtʃ] [ə; eɪ] [ruːm] [ʃʊd; ʃəd][biː; bi] [meɪn'teɪnd] [æt; ət][nɪə(r)]['zɪərəʊ][ef] .
The temperature of such a room should be maintained at near zero F .
这 温度 的 这样的 一个 房间 应该 是 维持 在 靠近 零 F .

这种房间的温度应该保持在接近零华氏度。

[wɪð] ['aɪðə(r)] ['meθəd] [ðə; ði] ['hɑːdnɪŋ] ['prəʊses][ʃʊd; ʃəd][nɒt][rɪ'kwaɪə(r)][mɔː(r)][ðæn; ðən] [twelv] ['aʊəz]
With either method the hardening process should not require more than twelve hours
和 任何一个 方法 这 硬化 过程 应该 不是 要求 更多的 比 十二 小时
.
:
.

无论采用哪种方法，硬化过程所需时间都不应超过十二小时。

[ðə; ði] ['pækɪŋ] [kænz][ʃʊd; ʃəd]['ɔːlweɪz][biː; bi][kəʊld][bɪ'fɔː(r)] [ðeɪ] [ɑː(r); ə(r)] [fɪld] [wɪð] [aɪs] [kriːm] ,
The packing cans should always be cold before they are filled with ice cream ,
这 包装 罐头 应该 总是 是 寒冷的 前 他们 是 已填 和 冰 奶油 ,

包装罐在装入冰淇淋之前必须保持低温。

[səʊ][æz; əz][tuː; tə] [prɪ'vent] ['meltɪŋ] [ɪn][ðə; ði] ['bɒtəm] .
so as to prevent melting in the bottom .
所以 作为 到 防止 融化 在 这 底部 .

以免底部融化。

[də'rekʃ(ə)nz][fɔː(r); fə(r)] ['hɑːdnɪŋ] [ɪn][sɔːlt][ænd; ənd][aɪs] .
Directions for hardening in salt and ice .
方向 为了 硬化 在 盐 和 冰 .

盐和冰的硬化方法。

['aɪðə(r)]['ɔːd(ə)n(ə)ri] ['pækɪŋ] [tʌb] [ɔː(r)][ə; eɪ] [lɑːdʒ] [bɒks] [meɪ] [biː; bi] [juːst] [fɔː(r); fə(r)] [ðɪs] ['pɜːpəs] .
Either ordinary packing tubs or a large box may be used for this purpose .
任何一个 普通的 包装 浴缸 或者 一个 大的 盒子 可能 是 用过的 为了 这 目的 .

可以使用普通的包装桶或大箱子来达到这个目的。

[ɪf] [tʌb] [ɑː(r); ə(r)] [juːst] ,
If tubs are used ,
如果 浴缸 是 用过的 ,

如果使用浴缸，

['sɪmpli] [pæk] [wel] [wɪð] [sɔːlt][ænd; ənd][aɪs] [mɪkst] [ɪn][ðə; ði] [prə'pɔːʃ(ə)n] [ɒv; əv][wʌn][tuː; tə] [eɪt] .
simply pack well with salt and ice mixed in the proportion of one to eight .
简单地 盒 出色地 和 盐 和 冰 混合 在 这 部分 的 一 到 八 .

只需将盐和冰按 1:8 的比例混合，妥善包装即可。

[ˌaɪ 'tiː][ɪz] ['nesəsəri] [tuː; tə] [riː'pæk] [ðiːz] [tʌb] [tuː] [ɔː(r)] [θriː] [taɪmz] [ə; eɪ] [deɪ] [ɪn]['ɔːdə(r)][tuː; tə] [kiːp]
It is necessary to repack these tubs two or three times a day in order to keep
它 是 必要的 到 重新包装 这些 浴缸 二 或者 三 时代 一个 天 在 命令 到 保持
[ðə; ði][aɪs] [kriːm] [hɑːd] .
the ice cream hard .
这 冰 奶油 难的 .

为了保持冰淇淋的硬度，每天需要将这些冰淇淋桶重新包装两到三次。

[wen] ['sevrəl] [kænz][ɒv; əv][aɪs] [kriːm] [ɑː(r); ə(r)][tuː; tə][biː; bi] ['hɑːd(ə)nd] [æt; ət][ə; eɪ] [taɪm] [ə; eɪ]['betə(r)]
When several cans of ice cream are to be hardened at a time a better
什么时候 一些 罐头 的 冰 奶油 是 到 是 硬化 在 一个 时间 一个 更好的
['meθəd] ,
method ,
方法 ,

当需要一次性冷却多罐冰淇淋时，更好的方法是：

[mɔː(r)][ˌiːkə'nɒmɪk(ə)l][ɪn]['leɪbə(r)][ænd; ənd][mə'tɪərɪəl] ,
more economical in labor and material ,
更多的 经济 在 劳动 和 材料 ,

更节约劳动力和材料，

[ɪz][tuː; tə] [pæk] [ðə; ði] ['empti] [kænz][ʌp][tuː; tə][ðə; ði] ['kʌvəz] [ɪn][ə; eɪ] [lɑːdʒ] [bɒks] ,
is to pack the empty cans up to the covers in a large box ,
是 到 盒 这 空的 罐头 向上 到 这 封面 在 一个 大的 盒子 ,

就是把空罐子装到大箱子里，罐盖都盖上。

['juːzɪŋ][sɔːlt][ænd; ənd][aɪs] , [wʌn][tuː; tə] [eɪt] .
using salt and ice , one to eight .
使用 盐 和 冰 , 一 到 八 .

用盐和冰，一到八。

[ðə; ði] [sɒft] [aɪs] [kriːm] [ɪz] [pɔː] ['ɪntuː] [ðiːz] ['pɑːtli] [pækt] [kænz][ænd; ənd] [wen] [fʊl] [ðeɪ]
The soft ice cream is poured into these partly packed cans and when full they
这 柔软的 冰 奶油 是 倾倒 进入 这些 部分 包装 罐头 和 什么时候 满的 他们
[ɑː(r); ə(r)] [kəm'pliːtli] ['kʌvəd] [wɪð] [ðə; ði][aɪs][ænd; ənd][sɔːlt]['mɪkstʃə(r)] .
are completely covered with the ice and salt mixture .
是 完全地 涵盖 和 这 冰 和 盐 混合物 .

将软冰淇淋倒入这些部分装满的罐子中，装满后，用冰和盐的混合物完全覆盖。

[wɪð] [sʌtʃ] [ə; eɪ][bɒks][ˌaɪ 'tiː][ɪz][nɒt] ['nesəsəri] [tuː; tə] [riː'pæk] ['ɒf(tə)n] [ðæn; ðən][twaɪs] [ə; eɪ] [deɪ] .
With such a box it is not necessary to repack oftener than twice a day .
和 这样的 一个 盒子 它 是 不是 必要的 到 重新包装 更频繁 比 两次 一个 天 .

有了这样的箱子，一天无需重新打包超过两次。

[[ˌpiː 'dʒiː] -]
[Pg 29]
[页 -]

[第29页]

[[ˌpiː 'dʒiː] -]
[Pg 30]
[页 -]

[第30页]

['eksəsaɪz] ['nʌmbə(r)] [sevn]
EXERCISE **NUMBER** **VII**
锻炼 数字 七

练习七

['friːzɪŋ] [fruːt] [aɪs] [kriːm] —
FREEZING **FRUIT** **ICE** **CREAM** **—**
冷冻 水果 冰 奶油 —

冷冻水果冰淇淋——

['hɑːdnɪŋ] [ɪn] [sɔːlt] [ænd; ənd] [aɪs]
HARDENING **IN** **SALT** **AND** **ICE**
硬化 在 盐 和 冰

盐和冰的硬化

[friːz] [fruːt] [aɪs] [kriːmz] ['ɑːftə(r)] [ðə; ðɪ] ['fɒləʊɪŋ] ['fɔːmjələ] , ['juːzɪŋ] [sʌtʃ] [ɒv; əv] [ðə; ðɪ] ['fleɪvəz] [æz; əz]
Freeze **fruit** **ice** **creams** **after** **the** **following** **formula** **,** **using** **such** **of** **the** **flavors** **as**
冻结 水果 冰 乳霜 后 这 下列的 公式 , 使用 这样的 的 这 口味 作为
[ɑː(r); ə(r)] [ə'saɪnd] .
are **assigned** **.**
是 分配 .

按照以下配方制作水果冰淇淋，并使用指定的口味。

[fɪl] [aʊt] ['rekɔːd; rɪ'kɔːd] [blæŋk] [ɒn] ['ɒpəzɪt] [peɪdʒ] .
Fill **out** **record** **blank** **on** **opposite** **page** **.**
充满 出去 记录 空白的 在 对面的 页 .

请填写背面空白处的记录表格。

[rɪ'siːt] :
Receipt **:**
收据 :

收据:

- [paʊndz] [ɒv; əv] - % [kriːm]
40 **pounds** **of** **20** **%** **cream**
- 磅 的 - % 奶油

40磅20%的奶油

[eɪt] [paʊndz] [ɒv; əv] ['ʃʊgə(r)]
8 **pounds** **of** **sugar**
8 磅 的 糖

8磅糖

[fɔːr] ['aʊnsɪz] [ɒv; əv] ['dʒelətɪn] [ɪn] [fɔːr] [paʊndz] ['wɔːtə(r)]
4 **ounces** **of** **gelatin** **in** **4** **pounds** **water**
4 盎司 的 明胶 在 4 磅 水

4盎司明胶溶于4磅水中

[θriː] [kwɔːts] [pʌlp] [fruːt]
3 **quarts** **pulped** **fruit**
3 夸脱 纸浆 水果

3夸脱果浆

['kʌlə(r)] , [ɪf] [dɪ'zaɪəd] .
Color **,** **if** **desired** **.**
颜色 , 如果 想要的 .

可根据需要添加颜色。

['fleɪvəz] :
Flavors **:**
口味 :

口味:

['paɪnæp(ə)l] , ['rɑ:zbəri] , [pi:tʃ] , ['tʃeri] , ['strɔ:bəri] .
Pineapple , raspberry , peach , cherry , strawberry .
菠萝 , 覆盆子 , 桃 , 樱桃 , 草莓 .

菠萝、覆盆子、桃子、樱桃、草莓。

['aɪðə(r)] [freʃ] [ɔ:(r)] [kænd] [fru:t] [meɪ] [bi:; bi] [ju:st] .
Either fresh or canned fruit may be used .
任何一个 新鲜的 或者 罐装 水果 可能 是 用过的 .

可以使用新鲜水果或罐装水果。

[ɪf] [ə; eɪ][ˌpɜ:pən'dɪkjələ(r)]['fri:zə(r)][ɪz] [ju:st] ,
If a perpendicular freezer is used ,
如果 一个 垂直 冰箱 是 用过的 ,

如果使用立式冷冻机，

[ðə; ði][fru:t][ʃʊd; ʃəd][nɒt][bi:; bi] ['ædɪd] [ʌn'tɪl][ðə; ði][aɪs] [kri:m] [bɪ'gɪnz][tu:; tə] ['θɪkən] ,
the fruit should not be added until the ice cream begins to thicken ,
这 水果 应该 不是 是 额外 直到 这 冰 奶油 开始 到 加厚 ,

冰淇淋开始变稠之前，不要加入水果。

[wɪtʃ] [wɪl] [prɪ'vent] [ðə; ði][fru:t] ['set(ə)lɪŋ][tu:; tə][ðə; ði] ['bɒtəm] [ɒv; əv][ðə; ði]['fri:zə(r)] .
which will prevent the fruit settling to the bottom of the freezer .
哪个 将要 防止 这 水果 安顿 到 这 底部 的 这 冰箱 .

这样可以防止水果沉到冰箱底部。

['hɑ:d(ə)n] [ðɪs] [aɪs] [kri:m] [ɪn][ə; eɪ][sɔ:lt][ænd; ənd][aɪs]['mɪkstʃə(r)] .
Harden this ice cream in a salt and ice mixture .
硬化 这 冰 奶油 在 一个 盐 和 冰 混合物 .

将冰淇淋放入盐和冰的混合物中使其凝固。

[[ˌpi: 'dʒi:] -]
[Pg 31]
[页 -]

[第31页]

['eksəsaɪz] [sevn] [rɪ'pɔ:t]
EXERCISE VII REPORT
锻炼 七 报告

第七次演习报告

[deɪt] _
Date =
日期 _

日期_____

[rɪ'si:t] ['nʌmbə(r)] _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _
Receipt Number = = = = = = = = = = = = = = =
收据 数字 _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _

收据编号_____

[kri:m] : [aɪs] [kri:m] :
CREAM : ICE CREAM :
奶油 : 冰 奶油 :

奶油：冰淇淋：

[eɪdʒ] _ _ _ _ _ _ _
Age = = = = = = =
年龄 _ _ _ _ _ _ _

年龄 _____

['gælənz] _ _ _ _ _ _ _
Gallons = = = = = = =
加仑 _ _ _ _ _ _ _

加仑_____

[ə'sɪdəti] _ _ _ _ _ _ _ _

Acidity = = = = = = = =

酸度 _ _ _ _ _ _ _ _

酸度_____

[weɪt] [pə(r)] ['gælən] _ _ _ _ _ _ _ _ _

Weight **per** **gallon** = = = = = = = = =

重量 每 加仑 _ _ _ _ _ _ _ _ _

每加仑重量_____

['temprətʃə(r)] _ _ _ _ _ _ _ _

Temperature = = = = = = = =

温度 _ _ _ _ _ _ _ _

温度 _____

[swel] :

SWELL **:**

膨胀 :

膨胀:

[ˌstændədaɪ'zeɪʃn] :

STANDARDIZATION **:**

标准化 :

标准化:

['gælənz] _ _ _ _ _ _ _ _ _

Gallons = = = = = = = = =

加仑 _ _ _ _ _ _ _ _ _

加仑_____

[pə(r)] [sent] . _ _ _ _ _ _ _ _

Per **cent** **.** = = = = = = = =

每 中心 . _ _ _ _ _ _ _ _

百分比_____

[pə(r)] [sent] [fæt] [ɪn] [kri:m] _ _ _ _ _ _ _ _

Per **cent** **fat** **in** **cream** = = = = = = = =

每 中心 胖的 在 奶油 _ _ _ _ _ _ _ _

奶油中的脂肪百分比_____

[pə(r)] [sent] [fæt] [ɪn] [mɪlk] _ _ _ _ _ _ _ _

Per **cent** **fat** **in** **milk** = = = = = = = =

每 中心 胖的 在 牛奶 _ _ _ _ _ _ _ _

牛奶中的脂肪百分比_____

['fri:zɪŋ] :

FREEZING **:**

冷冻 :

冷冻:

['stændədaɪz] _ _ _ _ _ _ _ _ [paʊndz] ['fri:zə(r)] [ju:st] _ _ _ _ _ _ _ _

Standardize = = = = = = = = **pounds** **Freezer** **used** = = = = = = = =

标准化 _ _ _ _ _ _ _ _ 磅 冰箱 用过的 _ _ _ _ _ _ _ _

标准化_____磅 冷冻机使用_____

[ɒv; əv] [kri:m] ['testɪŋ] _ _ _ _ _ _ _ _

of **cream** **testing** = = = = = = = =

的 奶油 测试 _ _ _ _ _ _ _ _

乳膏测试_____

[paʊndz] [aɪs] [ju:st] _ _ _ _ _ _ _ _

Pounds **ice** **used** = = = = = = = =

英镑 冰 用过的 _ _ _ _ _ _ _ _

使用的冰块磅数_____

[pə(r)] [sent] [fæt] .
per **cent** **fat** **.**
每 中心 胖的 .

脂肪百分比。

[paʊndz] [sɔ:lt] [ju:st] _ _ _ _ _ _ _
Pounds **salt** **used** = = = = = = =
英镑 盐 用过的 _ _ _ _ _ _ _

用盐的磅数_____

[taɪm] :
TIME **:**
时间 :

时间:

[ɒv; əv] ['stɑrtɪŋ] ['fri:zə(r)] _ _ _ _ _ _ _
Of **starting** **freezer** = = = = = = =
的 开始 冰箱 _ _ _ _ _ _ _

启动冷冻机_____

[ðæt] [mɪks] ['ri:tʃɪz] 30° [ef] _ _ _ _ _ _ _
That **mix** **reaches** **30°** **F** = = = = = = =
那 混合 到达 30° F _ _ _ _ _ _ _

该混合物的温度达到 30°F _____

[rɪ'kwaɪəd] [tu:; tə] [ri:tʃ] 30° [ef] _ _ _ _ _ _ _
Required **to** **reach** **30°** **F** = = = = = = =
必需的 到 抵达 30° F _ _ _ _ _ _ _

需要达到 30°F _____

[ðæt] ['fri:zɪŋ] [ɪz] [kəm'plitɪd] _ _ _ _ _ _ _
That **freezing** **is** **completed** = = = = = = =
那 冷冻 是 完全的 _ _ _ _ _ _ _

冷冻过程已完成_____

['təʊt(ə)l] [taɪm] [rɪ'kwaɪəd] [tu:; tə] [fri:z] _ _ _ _ _ _ _
Total **time** **required** **to** **freeze** = = = = = = =
全部的 时间 必需的 到 冻结 _ _ _ _ _ _ _

冷冻所需总时间_____

[gɪv] [prə'pɔ:ʃ(ə)n] .
Give **proportion** **.**
给 部分 .

给出比例。

[eks] = [ðə; ði] [paʊndz] _ _ _ _ _ _ _
x **=** **the** **pounds** = = = = = = =
x = 这 磅 _ _ _ _ _ _ _

x = 磅数_____

[paʊndz] [ɒv; əv] [kri:m] [ju:st] _ _ _ _ _ _ _
Pounds **of** **cream** **used** = = = = = = =
英镑 的 奶油 用过的 _ _ _ _ _ _ _

使用的奶油磅数_____

['temprətʃə(r)] :
TEMPERATURE **:**
温度 :

温度:

[paʊndz] [ɒv; əv] [mɪlk] [ju:st] _ _ _ _ _ _ _
Pounds **of** **milk** **used** = = = = = = =
英镑 的 牛奶 用过的 _ _ _ _ _ _ _

使用的牛奶磅数_____

[ɒv; əv][mɪks] ['entərɪŋ] ['friːzə(r)] _ _ _ _ _ _ _

Of	**mix**	**entering**	**freezer**	= = = = = = =
的	混合	进入	冰箱	_ _ _ _ _ _ _

进入冷冻机的混合物_____

[ɒv; əv][braɪn] [wen] [mɪks] ['riːtʃɪz] 30° [ef] _ _ _ _ _ _ _

Of	**brine**	**when**	**mix**	**reaches**	**30°**	**F**	= = = = = = =
的	盐水	什么时候	混合	到达	30°	F	_ _ _ _ _ _ _

当混合物温度达到 30°F 时，盐水的体积为_____

[mɪks] : [ɒv; əv][aɪs] [kriːm] [wen] [rɪ'muːvd] _ _ _ _ _ _ _

MIX	**:**	**Of**	**ice**	**cream**	**when**	**removed**	= = = = = = =
混合	:	的	冰	奶油	什么时候	已移除	_ _ _ _ _ _ _

混合物：冰淇淋取出后_____

[paʊndz] _ _ _ _ _ _ _

Pounds	= = = = = = =
英镑	_ _ _ _ _ _ _

英镑_____

[ɒv; əv][braɪn][æt; ət] [ðɪs] [taɪm] _ _ _ _ _ _ _

Of	**brine**	**at**	**this**	**time**	= = = = = = =
的	盐水	在	这	时间	_ _ _ _ _ _ _

此时的盐水_____

['gælənz] _ _ _ _ _ _ _

Gallons	= = = = = = =
加仑	_ _ _ _ _ _ _

加仑_____

[weɪt] [pə(r)]['gælən] _ _ _ _ _ _ _

Weight	**per**	**gallon**	= = = = = = =
重量	每	加仑	_ _ _ _ _ _ _

每加仑重量_____

[pə(r)][sent][fæt][ˌaɪ 'tiː][ʃʊd; ʃəd][test] _ _ _ _ _ _ _

Per	**cent**	**fat**	**it**	**should**	**test**	= = = = = = =
每	中心	胖的	它	应该	测试	_ _ _ _ _ _ _

脂肪含量百分比测试结果应为_____

[wɒz; wəz]['dʒelətɪn] [juːst] ? _ _ _ _ _ _ _

Was	**gelatin**	**used**	**?**	= = = = = = =
曾是	明胶	用过的	?	_ _ _ _ _ _ _

是否使用了明胶? _____

[baɪ] ['meθəd] [wʌn] , [ˌtuː'tuː][ɔː(r)][θriː] ? _ _ _ _ _ _ _

By	**method**	**1**	**,**	**2**	**or**	**3**	**?**	= = = = = = =
经过	方法	1	,	2	或者	3	?	_ _ _ _ _ _ _

通过方法 1、2 还是 3? _____

[ɪn] [mɪlk] [ɔː(r)]['wɔːtə(r)] ? _ _ _ _ _ _ _

In	**milk**	**or**	**water**	**?**	= = = = = = =
在	牛奶	或者	水	?	_ _ _ _ _ _ _

用牛奶还是水? _____

[rɪ'mɑːrks] :

Remarks	**:**
评论	:

评论:

['kɒments] [ɒn][aɪs] [kriːm] ['ɑːftə(r)][ˌaɪ 'tiː][ɪz] ['hɑːd(ə)nd] :

Comments	**on**	**ice**	**cream**	**after**	**it**	**is**	**hardened**	**:**
评论	在	冰	奶油	后	它	是	硬化	:

对冰淇淋凝固后的评价:

[[ˌpiː ˈdʒiː] -]
[Pg 32]
[页 -]

[第32页]

[ˈeksəsaɪz] [ˈnʌmbə(r)] [eɪtθ]
EXERCISE NUMBER VIII
锻炼 数字 八

练习题八

[nʌt] [aɪs] [kriːm]
NUT ICE CREAM
坚果 冰 奶油

坚果冰淇淋

[friːz] [nʌt] [aɪs] [kriːmz] [æz; əz] [əˈsaɪnd] , [ˈjuːzɪŋ] [ðə; ði] [ˈfɔːmjələ] [ˈgɪv(ə)n] [bɪˈləʊ] .
Freeze nut ice creams as assigned , using the formula given below .
冻结 坚果 冰 乳霜 作为 分配 , 使用 这 公式 给定 以下 .

按照以下公式，按要求冷冻坚果冰淇淋。

[fɪl] [aʊt] [ðə; ði] [ˈrekɔːd; rɪˈkɔːd] [blæŋk] [ɒn] [ˈɒpəzɪt] [peɪdʒ] .
Fill out the record blank on opposite page .
充满 出去 这 记录 空白的 在 对面的 页 .

请填写对面页的记录空白处。

[ˈfleɪvəz] : [ˈwɔːlnʌt] , [ˈfɪlbət] , [ˈɑːmənd] [ænd; ənd] [pɪˈstæʃiəʊ; pɪˈstɑːʃiəʊ] .
Flavors : Walnut , filbert , almond and pistachio .
口味 : 核桃 , 榛子 , 杏仁 和 开心果 .

口味：核桃、榛子、杏仁和开心果。

[ˌaɪ ˈtiː] [ɪz] [ˈbetə(r)] [ɪf] [ɔːl] [ɒv; əv] [ðiːz] , [ɪkˈsept] [ðə; ði] [ˈwɔːlnʌts] ,
It is better if all of these , except the walnuts ,
它 是 更好的 如果全部 的 这些 , 除了 这 核桃 ,

除了核桃以外，其他所有食材最好都保留。

[ɑː(r); ə(r)] [blɑːntʃt] [bɪˈfɔː(r)] [ˈjuːzɪŋ] [baɪ] [ˈskɔːldɪŋ] [wɪð] [ˈbɔɪlɪŋ] [ˈwɔːtə(r)] [ænd; ənd] [rɪˈmuːvɪŋ] [ðə; ði] [skɪnz]
are blanched before using by scalding with boiling water and removing the skins
是 焯水 前 使用 经过 烫 和 沸腾 水 和 移除 这 皮肤
.
:
.

使用前先用沸水焯烫，然后去除外皮。

[prɪˈpeə(r)] [ðə; ði] [nʌts] [baɪ] [ˈrʌnɪŋ] [ðem; ðəm] [θruː] [ə; eɪ] [miːt] [ˈtʃɒpə(r)] [ænd; ənd] [ˌeɪ diː ˈdiː] [tuː; tə]
Prepare the nuts by running them through a meat chopper and add to
准备 这 坚果 经过 跑步 他们 通过 一个 肉 直升机 和 添加 到
[ðə; ði] [aɪs] [kriːm] [ˈɑːftə(r)] [ˌaɪ ˈtiː] [ˈfriːzɪz] [ɪˈnʌf] [tuː; tə] [bɪˈgɪn] [tuː; tə] [ˈθɪkən] .
the ice cream after it freezes enough to begin to thicken .
这 冰 奶油 后 它 冰冻 足够的 到 开始 到 加厚 .

将坚果用绞肉机绞碎，待冰淇淋冻至开始变稠后加入其中。

[rɪˈsiːt] :
Receipt :
收据 :

收据：

- [paʊndz] [ɒv; əv] - % [kriːm]
40 pounds of 20 % cream
- 磅 的 - % 奶油

40磅20%的奶油

[eit] [paʊndz] [ɒv; əv]['ʃʊgə(r)]
8 **pounds** **of** **sugar**
8 磅 的 糖

8磅糖

[ˌtuː'tuː] ['aʊnsɪz] [ɒv; əv] [və'nɪlə] ['ekstrækt; ɪk'strækt]
2 **ounces** **of** **vanilla** **extract**
2 盎司 的 香草 提炼

2盎司香草精

[fɔːr] ['aʊnsɪz] [ɒv; əv]['dʒelətɪn][ɪn][fɔːr] [paʊndz] ['wɔːtə(r)]
4 **ounces** **of** **gelatin** **in** **4** **pounds** **water**
4 盎司 的 明胶 在 4 磅 水

4盎司明胶溶于4磅水中

[θriː] [paʊndz] [ɒv; əv] [nʌt] [miːts]
3 **pounds** **of** **nut** **meats**
3 磅 的 坚果 肉类

3磅坚果仁

[ɪf] [pɪ'stæʃiəʊ; pɪ'stɑːʃiəʊ] [nʌts] [ɑː(r); ə(r)] [juːst] , ['kʌlə(r)][ðə; ði][aɪs] [kriːm] [ə; eɪ] [peɪl] [griːn] .
If **pistachio** **nuts** **are** **used** **,** **color** **the** **ice** **cream** **a** **pale** **green** **.**
如果 开心果 坚果 是 用过的 , 颜色 这 冰 奶油 一个 苍白 绿色的 .

如果使用开心果，请将冰淇淋染成浅绿色。

[[ˌpiː 'dʒiː] -]
[**Pg** **33** **]**
[页 -]

[第33页]

['eksəsaɪz] [eɪtθ] [rɪ'pɔːt]
EXERCISE **VIII** **REPORT**
锻炼 八 报告

第八次演习报告

[deɪt] _
Date =
日期 _

日期_____

[rɪ'siːt] ['nʌmbə(r)] _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _
Receipt **Number** = = = = = = = = = = = = = = = =
收据 数字 _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _

收据编号_____

[kriːm] : [aɪs] [kriːm] :
CREAM **:** **ICE** **CREAM** **:**
奶油 : 冰 奶油 :

奶油：冰淇淋：

[eɪdʒ] _ _ _ _ _ _ _
Age = = = = = = =
年龄 _ _ _ _ _ _ _

年龄 _____

['gælənz] _ _ _ _ _ _ _
Gallons = = = = = = =
加仑 _ _ _ _ _ _ _

加仑_____

[ə'sɪdəti] _ _ _ _ _ _ _
Acidity = = = = = = =
酸度 _ _ _ _ _ _ _

酸度_____

[weɪt] [pə(r)] ['gælən] _ _ _ _ _ _ _
Weight **per** **gallon** = = = = = = =
重量 每 加仑 _ _ _ _ _ _ _

每加仑重量_____

['temprətʃə(r)] _ _ _ _ _ _ _
Temperature = = = = = = =
温度 _ _ _ _ _ _ _

温度 _____

[swel] :
SWELL **:**
膨胀 :

膨胀:

[ˌstændədaɪ'zeɪʃn] :
STANDARDIZATION **:**
标准化 :

标准化:

['gælənz] _ _ _ _ _ _ _ _
Gallons = = = = = = = =
加仑 _ _ _ _ _ _ _ _

加仑_____

[pə(r)] [sent] . _ _ _ _ _ _ _
Per **cent** **.** = = = = = = =
每 中心 . _ _ _ _ _ _ _

百分比_____

[pə(r)] [sent] [fæt] [ɪn] [kri:m] _ _ _ _ _ _ _
Per **cent** **fat** **in** **cream** = = = = = = =
每 中心 胖的 在 奶油 _ _ _ _ _ _ _

奶油中的脂肪百分比_____

[pə(r)] [sent] [fæt] [ɪn] [mɪlk] _ _ _ _ _ _ _
Per **cent** **fat** **in** **milk** = = = = = = =
每 中心 胖的 在 牛奶 _ _ _ _ _ _ _

牛奶中的脂肪百分比_____

['fri:zɪŋ] :
FREEZING **:**
冷冻 :

冷冻:

['stændədaɪz] _ _ _ _ _ _ _ [paʊndz] ['fri:zə(r)] [ju:st] _ _ _ _ _ _ _
Standardize = = = = = = = **pounds** **Freezer** **used** = = = = = = =
标准化 _ _ _ _ _ _ _ 磅 冰箱 用过的 _ _ _ _ _ _ _

标准化_____磅 冷冻机使用_____

[ɒv; əv] [kri:m] ['testɪŋ] _ _ _ _ _ _ _
of **cream** **testing** = = = = = = =
的 奶油 测试 _ _ _ _ _ _ _

乳膏测试_____

[paʊndz] [aɪs] [ju:st] _ _ _ _ _ _ _
Pounds **ice** **used** = = = = = = =
英镑 冰 用过的 _ _ _ _ _ _ _

使用的冰块磅数_____

[pə(r)] [sent] [fæt] .
per **cent** **fat** **.**
每 中心 胖的 .

脂肪百分比。

[paʊndz] [sɔːlt] [juːst] _ _ _ _ _ _ _

Pounds	**salt**	**used**	= = = = = = =
英镑	盐	用过的	_ _ _ _ _ _ _

用盐的磅数_____

[taɪm] :

TIME	**:**
时间	:

时间:

[ɒv; əv] ['stɑrtɪŋ] ['friːzə(r)] _ _ _ _ _ _ _

Of	**starting**	**freezer**	= = = = = = =
的	开始	冰箱	_ _ _ _ _ _ _

启动冷冻机_____

[ðæt] [mɪks] ['riːtʃɪz] 30° [ef] _ _ _ _ _ _ _

That	**mix**	**reaches**	**30°**	**F**	= = = = = = =
那	混合	到达	30°	F	_ _ _ _ _ _ _

该混合物的温度达到 30°F _____

[rɪ'kwaɪəd] [tuː; tə] [riːtʃ] 30° [ef] _ _ _ _ _ _ _

Required	**to**	**reach**	**30°**	**F**	= = = = = = =
必需的	到	抵达	30°	F	_ _ _ _ _ _ _

需要达到 30°F _____

[ðæt] ['friːzɪŋ] [ɪz] [kəm'plitɪd] _ _ _ _ _ _ _

That	**freezing**	**is**	**completed**	= = = = = = =
那	冷冻	是	完全的	_ _ _ _ _ _ _

冷冻过程已完成_____

['təʊt(ə)l] [taɪm] [rɪ'kwaɪəd] [tuː; tə] [friːz] _ _ _ _ _ _ _

Total	**time**	**required**	**to**	**freeze**	= = = = = = =
全部的	时间	必需的	到	冻结	_ _ _ _ _ _ _

冷冻所需总时间_____

[gɪv] [prə'pɔːʃ(ə)n] .

Give	**proportion**	**.**
给	部分	.

给出比例。

[eks] = [ðə; ðiː] [paʊndz] _ _ _ _ _ _ _

x	**=**	**the**	**pounds**	= = = = = = =
x	=	这	磅	_ _ _ _ _ _ _

x = 磅数_____

[paʊndz] [ɒv; əv] [kriːm] [juːst] _ _ _ _ _ _ _

Pounds	**of**	**cream**	**used**	= = = = = = =
英镑	的	奶油	用过的	_ _ _ _ _ _ _

使用的奶油磅数_____

['temprətʃə(r)] :

TEMPERATURE	**:**
温度	:

温度:

[paʊndz] [ɒv; əv] [mɪlk] [juːst] _ _ _ _ _ _ _

Pounds	**of**	**milk**	**used**	= = = = = = =
英镑	的	牛奶	用过的	_ _ _ _ _ _ _

使用的牛奶磅数_____

[ɒv; əv][mɪks] ['entərɪŋ] ['friːzə(r)] _ _ _ _ _ _ _

Of	**mix**	**entering**	**freezer**	= = = = = = =
的	混合	进入	冰箱	_ _ _ _ _ _ _

进入冷冻机的混合物_____

[ɒv; əv] [braɪn] [wen] [mɪks] ['ri:tʃɪz] 30° [ef] _ _ _ _ _ _ _
Of **brine** **when** **mix** **reaches** **30°** **F** = = = = = = =
的 盐水 什么时候 混合 到达 30° F _ _ _ _ _ _ _

当混合物温度达到 30°F 时，盐水的体积为_____

[mɪks] : [ɒv; əv] [aɪs] [kri:m] [wen] [rɪ'mu:vd] _ _ _ _ _ _ _
MIX **:** **Of** **ice** **cream** **when** **removed** = = = = = = =
混合 : 的 冰 奶油 什么时候 已移除 _ _ _ _ _ _ _

混合物：冰淇淋取出后_____

[paʊndz] _ _ _ _ _ _ _
Pounds = = = = = = =
英镑 _ _ _ _ _ _ _

英镑_____

[ɒv; əv] [braɪn] [æt; ət] [ðɪs] [taɪm] _ _ _ _ _ _ _
Of **brine** **at** **this** **time** = = = = = = =
的 盐水 在 这 时间 _ _ _ _ _ _ _

此时的盐水含量_____

['gælənz] _ _ _ _ _ _ _
Gallons = = = = = = =
加仑 _ _ _ _ _ _ _

加仑_____

[weɪt] [pə(r)] ['gælən] _ _ _ _ _ _ _
Weight **per** **gallon** = = = = = = =
重量 每 加仑 _ _ _ _ _ _ _

每加仑重量_____

[pə(r)] [sent] [fæt] [ˌaɪ 'ti:] [ʃʊd; ʃəd] [test] _ _ _ _ _ _ _
Per **cent** **fat** **it** **should** **test** = = = = = = =
每 中心 胖的 它 应该 测试 _ _ _ _ _ _ _

脂肪含量百分比测试结果应为_____

[wɒz; wəz] ['dʒelətɪn] [ju:st] ? _ _ _ _ _ _ _
Was **gelatin** **used** **?** = = = = = = =
曾是 明胶 用过的 ? _ _ _ _ _ _ _

是否使用了明胶？_____

[baɪ] ['meθəd] [wʌn] , [ˌtu:'tu:] [ɔ:(r)] [θri:] ? _ _ _ _ _ _ _
By **method** **1** **,** **2** **or** **3** **?** = = = = = = =
经过 方法 1 , 2 或者 3 ? _ _ _ _ _ _ _

通过方法 1、2 还是 3？_____

[ɪn] [mɪlk] [ɔ:(r)] ['wɔ:tə(r)] ? _ _ _ _ _ _ _
In **milk** **or** **water** **?** = = = = = = =
在 牛奶 或者 水 ? _ _ _ _ _ _ _

用牛奶还是水？_____

[rɪ'mɑ:rks] :
Remarks **:**
评论 :

评论：

['kɒments] [ɒn] [aɪs] [kri:m] ['ɑ:ftə(r)] [ˌaɪ 'ti:] [ɪz] ['hɑ:d(ə)nd] :
Comments **on** **ice** **cream** **after** **it** **is** **hardened** **:**
评论 在 冰 奶油 后 它 是 硬化 :

对冰淇淋凝固后的评价：

[[ˌpi: 'dʒi:] -]
[**Pg** **34** **]**
[页 -]

['eksəsaɪz] ['nʌmbə(r)] [ɪks]
EXERCISE NUMBER IX
锻炼 数字 第九章

练习九

[bɪsk] [aɪs] [kriːm]
BISQUE ICE CREAM
浓汤 冰 奶油

浓汤冰淇淋

[friːz] [bɪsk] [aɪs] [kriːm] ['ɑːftə(r)][ðə; ðɪ] [beɪs] ['fɔːmjələ] ['gɪv(ə)n] [bɪ'ləʊ] ,
Freeze bisque ice cream after the base formula given below ,
冻结 浓汤 冰 奶油 后 这 根据 公式 给定 以下 ,

按照以下基本配方冷冻浓汤冰淇淋:

['juːzɪŋ] [sʌtʃ] [ɒv; əv][ðə; ðɪ] ['fɒləʊɪŋ] ['fleɪvəz] [æz; əz][ɑː(r); ə(r)] [ə'saɪnd] .
using such of the following flavors as are assigned .
使用 这样的 的 这 下列的 口味 作为 是 分配 .

使用下列指定的口味。

[fɪl] [aʊt] [ðə; ðɪ]['rekɔːd; rɪ'kɔːd][blæŋk][ɒn] ['ɒpəzɪt] [peɪdʒ] .
Fill out the record blank on opposite page .
充满 出去 这 记录 空白的 在 对面的 页 .

请填写对面页的记录空白处。

['fleɪvəz] : [ˌmækə'ruːn] , [spʌndʒ] [keɪk] , ['greɪpˌnʌts] , [ænd; ənd][nə'bɪskəʊ] ['wefər] .
Flavors : Macaroons , sponge cake , grapenuts , and Nabisco wafers .
口味 : 马卡龙 , 海绵 蛋糕 , 葡萄干 , 和 纳贝斯克 晶圆 .

口味:马卡龙、海绵蛋糕、葡萄干麦片和纳贝斯克威化饼干。

[rɪ'siːt] :
Receipt :
收据 :

收据:

- [paʊndz] [ɒv; əv] - % [kriːm]
40 pounds of 20 % cream
- 磅 的 - % 奶油

40磅20%的奶油

[eɪt] [paʊndz] [ɒv; əv]['ʃʊgə(r)]
8 pounds of sugar
8 磅 的 糖

8磅糖

[θriː] ['aʊnsɪz] [ɒv; əv] [və'nɪlə] ['ekstrækt; ɪk'strækt]
3 ounces of vanilla extract
3 盎司 的 香草 提炼

3盎司香草精

[fɔːr] ['aʊnsɪz] [ɒv; əv]['dʒelətɪn][ɪn][fɔːr] [paʊndz] ['wɔːtə(r)]
4 ounces of gelatin in 4 pounds water
4 盎司 的 明胶 在 4 磅 水

4盎司明胶溶于4磅水中

[faɪv] [paʊndz] ['pʌlvəraɪzd] [bred] ['prɒdʌkt] .
5 pounds pulverized bread product .
5 磅 粉碎的 面包 产品 .

5磅面包粉。

['eni] [bred] ['prɒdʌkt] [juːst] [ʃʊd; ʃəd] [biː; bi] [draɪd] [səˈfɪʃntli] [səʊ] [ðæt] [ˌaɪ ˈtiː] [meɪ] [biː; bi] ['iːzəli]

Any	**bread**	**product**	**used**	**should**	**be**	**dried**	**sufficiently**	**so**	**that**	**it**	**may**	**be**	**easily**
任何	面包	产品	用过的	应该	是	干燥	足够	所以	那	它	可能	是	容易地

[krʌʃt] ['ɪntuː] [faɪn] [krʌmz] .

crushed	**into**	**fine**	**crumbs**	**.**
碎	进入	美好的	面包屑	.

所用的面包制品应充分干燥，以便能够轻松碾碎成细屑。

[ɪf] [ˌpɜːpənˈdɪkjələ(r)] ['friːzə(r)] [ɪz] [juːst] ,

If	**perpendicular**	**freezer**	**is**	**used**	**,**
如果	垂直	冰箱	是	用过的	,

如果使用立式冷冻机，

[duː; də] [nɒt] [ˌeɪ diː ˈdiː] [ðə; ði] [krʌmz] [ʌnˈtɪl] [ðə; ði] [aɪs] [kriːm] ['friːzɪz] [ɪˈnʌf] [tuː; tə] [bɪˈgɪn] [tuː; tə]

do	**not**	**add**	**the**	**crumbs**	**until**	**the**	**ice**	**cream**	**freezes**	**enough**	**to**	**begin**	**to**
做	不是	添加	这	面包屑	直到	这	冰	奶油	冰冻	足够的	到	开始	到

['θɪkən] .

thicken	**.**
加厚	.

不要等到冰淇淋冻得足够硬开始变稠后再加入面包屑。

[[ˌpiː ˈdʒiː] -]

[	**Pg**	**35**	**]**
[	页	-	]

[第35页]

['eksəsaɪz] [ɪks] [rɪˈpɔːt]

EXERCISE	**IX**	**REPORT**
锻炼	第九章	报告

练习九报告

[deɪt] _

Date	= =
日期	_ _

日期_____

[rɪˈsiːt] ['nʌmbə(r)] _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _

Receipt	**Number**	= = = = = = = = = = = = = = = = =
收据	数字	_ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _

收据编号_____

[kriːm] : [aɪs] [kriːm] :

CREAM	**:**	**ICE**	**CREAM**	**:**
奶油	:	冰	奶油	:

奶油：冰淇淋：

[eɪdʒ] _ _ _ _ _ _ _

Age	= = = = = = =
年龄	_ _ _ _ _ _ _

年龄 _____

['gælənz] _ _ _ _ _ _ _

Gallons	= = = = = = =
加仑	_ _ _ _ _ _ _

加仑_____

[əˈsɪdəti] _ _ _ _ _ _ _

Acidity	= = = = = = =
酸度	_ _ _ _ _ _ _

酸度_____

[weɪt] [pə(r)] ['gælən] _ _ _ _ _ _ _
Weight **per** **gallon** = = = = = = =
重量 每 加仑 _ _ _ _ _ _ _

每加仑重量_____

['temprətʃə(r)] _ _ _ _ _ _ _
Temperature = = = = = = =
温度 _ _ _ _ _ _ _

温度 _____

[swel] :
SWELL **:**
膨胀 :

膨胀:

[ˌstændədaɪ'zeɪʃn] :
STANDARDIZATION **:**
标准化 :

标准化:

['gælənz] _ _ _ _ _ _ _ _
Gallons = = = = = = = =
加仑 _ _ _ _ _ _ _ _

加仑_____

[pə(r)] [sent] . _ _ _ _ _ _ _
Per **cent** **.** = = = = = = =
每 中心 . _ _ _ _ _ _ _

百分比_____

[pə(r)] [sent] [fæt] [ɪn] [kri:m] _ _ _ _ _ _ _
Per **cent** **fat** **in** **cream** = = = = = = =
每 中心 胖的 在 奶油 _ _ _ _ _ _ _

奶油中的脂肪百分比_____

[pə(r)] [sent] [fæt] [ɪn] [mɪlk] _ _ _ _ _ _ _
Per **cent** **fat** **in** **milk** = = = = = = =
每 中心 胖的 在 牛奶 _ _ _ _ _ _ _

牛奶中的脂肪百分比_____

['fri:zɪŋ] :
FREEZING **:**
冷冻 :

冷冻:

['stændədaɪz] _ _ _ _ _ _ _ [paʊndz] ['fri:zə(r)] [ju:st] _ _ _ _ _ _ _
Standardize = = = = = = = **pounds** **Freezer** **used** = = = = = = =
标准化 _ _ _ _ _ _ _ 磅 冰箱 用过的 _ _ _ _ _ _ _

标准化_____磅 冷冻机使用_____

[ɒv; əv] [kri:m] ['testɪŋ] _ _ _ _ _ _ _
of **cream** **testing** = = = = = = =
的 奶油 测试 _ _ _ _ _ _ _

乳膏测试_____

[paʊndz] [aɪs] [ju:st] _ _ _ _ _ _ _
Pounds **ice** **used** = = = = = = =
英镑 冰 用过的 _ _ _ _ _ _ _

使用的冰块磅数_____

[pə(r)] [sent] [fæt] .
per **cent** **fat** **.**
每 中心 胖的 .

脂肪百分比。

[paʊndz] [sɔːlt] [juːst] _ _ _ _ _ _ _

Pounds	**salt**	**used**	= = = = = = =
英镑	盐	用过的	_ _ _ _ _ _ _

用盐的磅数_____

[taɪm] :

TIME	**:**
时间	:

时间:

[ɒv; əv] ['stɑrtɪŋ] ['friːzə(r)] _ _ _ _ _ _ _

Of	**starting**	**freezer**	= = = = = = =
的	开始	冰箱	_ _ _ _ _ _ _

启动冷冻机_____

[ðæt] [mɪks] ['riːtʃɪz] 30° [ef] _ _ _ _ _ _ _

That	**mix**	**reaches**	**30°**	**F**	= = = = = = =
那	混合	到达	30°	F	_ _ _ _ _ _ _

该混合物的温度达到 30°F _____

[rɪ'kwaɪəd] [tuː; tə] [riːtʃ] 30° [ef] _ _ _ _ _ _ _

Required	**to**	**reach**	**30°**	**F**	= = = = = = =
必需的	到	抵达	30°	F	_ _ _ _ _ _ _

需要达到 30°F _____

[ðæt] ['friːzɪŋ] [ɪz] [kəm'plitɪd] _ _ _ _ _ _ _

That	**freezing**	**is**	**completed**	= = = = = = =
那	冷冻	是	完全的	_ _ _ _ _ _ _

冷冻过程已完成_____

['təʊt(ə)l] [taɪm] [rɪ'kwaɪəd] [tuː; tə] [friːz] _ _ _ _ _ _ _

Total	**time**	**required**	**to**	**freeze**	= = = = = = =
全部的	时间	必需的	到	冻结	_ _ _ _ _ _ _

冷冻所需总时间_____

[gɪv] [prə'pɔːʃ(ə)n] .

Give	**proportion**	**.**
给	部分	.

给出比例。

[eks] = [ðə; ðiː] [paʊndz] _ _ _ _ _ _ _

x	**=**	**the**	**pounds**	= = = = = = =
x	=	这	磅	_ _ _ _ _ _ _

x = 磅数_____

[paʊndz] [ɒv; əv] [kriːm] [juːst] _ _ _ _ _ _ _

Pounds	**of**	**cream**	**used**	= = = = = = =
英镑	的	奶油	用过的	_ _ _ _ _ _ _

使用的奶油磅数_____

['temprətʃə(r)] :

TEMPERATURE	**:**
温度	:

温度:

[paʊndz] [ɒv; əv] [mɪlk] [juːst] _ _ _ _ _ _ _

Pounds	**of**	**milk**	**used**	= = = = = = =
英镑	的	牛奶	用过的	_ _ _ _ _ _ _

使用的牛奶磅数_____

[ɒv; əv][mɪks] ['entərɪŋ] ['friːzə(r)] _ _ _ _ _ _ _

Of	**mix**	**entering**	**freezer**	= = = = = = =
的	混合	进入	冰箱	_ _ _ _ _ _ _

进入冷冻机的混合物_____

[ɒv; əv] [braɪn] [wen] [mɪks] ['ri:tʃɪz] 30° [ef] _ _ _ _ _ _ _
Of **brine** **when** **mix** **reaches** **30°** **F** = = = = = = =
的 盐水 什么时候 混合 到达 30° F _ _ _ _ _ _ _

当混合物温度达到 30°F 时，盐水的体积为_____

[mɪks] : [ɒv; əv] [aɪs] [kri:m] [wen] [rɪ'mu:vd] _ _ _ _ _ _ _
MIX **:** **Of** **ice** **cream** **when** **removed** = = = = = = =
混合 : 的 冰 奶油 什么时候 已移除 _ _ _ _ _ _ _

混合物：冰淇淋取出后_____

[paʊndz] _ _ _ _ _ _ _
Pounds = = = = = = =
英镑 _ _ _ _ _ _ _

英镑_____

[ɒv; əv] [braɪn] [æt; ət] [ðɪs] [taɪm] _ _ _ _ _ _ _
Of **brine** **at** **this** **time** = = = = = = =
的 盐水 在 这 时间 _ _ _ _ _ _ _

此时的盐水含量_____

['gælənz] _ _ _ _ _ _ _
Gallons = = = = = = =
加仑 _ _ _ _ _ _ _

加仑_____

[weɪt] [pə(r)] ['gælən] _ _ _ _ _ _ _
Weight **per** **gallon** = = = = = = =
重量 每 加仑 _ _ _ _ _ _ _

每加仑重量_____

[pə(r)] [sent] [fæt] [ˌaɪ 'ti:] [ʃʊd; ʃəd] [test] _ _ _ _ _ _ _
Per **cent** **fat** **it** **should** **test** = = = = = = =
每 中心 胖的 它 应该 测试 _ _ _ _ _ _ _

脂肪含量百分比测试结果应为_____

[wɒz; wəz] ['dʒelətɪn] [ju:st] ? _ _ _ _ _ _ _
Was **gelatin** **used** **?** = = = = = = =
曾是 明胶 用过的 ? _ _ _ _ _ _ _

是否使用了明胶？_____

[baɪ] ['meθəd] [wʌn] , [ˌtu:'tu:] [ɔ:(r)] [θri:] ? _ _ _ _ _ _ _
By **method** **1** **,** **2** **or** **3** **?** = = = = = = =
经过 方法 1 , 2 或者 3 ? _ _ _ _ _ _ _

通过方法 1、2 还是 3？_____

[ɪn] [mɪlk] [ɔ:(r)] ['wɔ:tə(r)] ? _ _ _ _ _ _ _
In **milk** **or** **water** **?** = = = = = = =
在 牛奶 或者 水 ? _ _ _ _ _ _ _

用牛奶还是水？_____

[rɪ'mɑ:rks] :
Remarks **:**
评论 :

评论：

['kɒments] [ɒn] [aɪs] [kri:m] ['ɑ:ftə(r)] [ˌaɪ 'ti:] [ɪz] ['hɑ:d(ə)nd] :
Comments **on** **ice** **cream** **after** **it** **is** **hardened** **:**
评论 在 冰 奶油 后 它 是 硬化 :

对冰淇淋凝固后的评价：

[[ˌpi: 'dʒi:] -]
[**Pg** **36** **]**
[页 -]

[[ˌpiː 'dʒiː] -]
[Pg 37]
[页 -]

[第37页]

['eksəsaɪz] ['nʌmbə(r)] [eks]
EXERCISE NUMBER X
锻炼 数字 X

练习题 X

['meɪkɪŋ] [brɪks] [ænd; ənd] ['fænsi]
MAKING BRICKS AND FANCY
制作 砖块 和 想要

制作砖块和花式

['məʊldɪd] [aɪs] [kriːmz]
MOULDED ICE CREAMS
模制 冰 乳霜

模制冰淇淋

[friːz] [ðə; ði] ['fɒləʊɪŋ] [pleɪn] [aɪs] [kriːmz] [æz; əz] [ə'saɪnd] .
Freeze the following plain ice creams as assigned .
冻结 这 下列的 清楚的 冰 乳霜 作为 分配 .

按要求冷冻以下几种原味冰淇淋。

[friːz] [ɪn] [ðə; ði] ['ɔːdə(r)] ['gɪv(ə)n] .
Freeze in the order given .
冻结 在 这 命令 给定 .

按顺序冷冻。

[fɪl] [aʊt] ['rekɔːd; rɪ'kɔːd] [blæŋk] [ɒn] [ðə; ði] ['ɒpəzɪt] [peɪdʒ] [ænd; ənd] [meɪk] [brɪks] [ænd; ənd] [məʊldz] [ɒv; əv]
Fill out record blank on the opposite page and make bricks and molds of
充满 出去 记录 空白的 在 这 对面的 页 和 制作 砖块 和 模具 的
[ðə; ði] [aɪs] [kriːm] [æz; əz] [daɪ'rektɪd] [bɪ'ləʊ] .
the ice cream as directed below .
这 冰 奶油 作为 指导 以下 .

填写对面页的记录空白处，并按照以下说明制作冰淇淋砖和模具。

[rɪ'siːts] :
Receipts :
收据 :

收据:

[nəʊ] . [wʌn] .
No . 1 .
不 . 1 .

第一名。

- [paʊndz] [ɒv; əv] - % [kriːm]
40 pounds of 20 % cream
- 磅 的 - % 奶油

40磅20%的奶油

[eɪt] [paʊndz] [ɒv; əv] ['ʃʊgə(r)]
8 pounds of sugar
8 磅 的 糖

8磅糖

[faɪv] ['aʊnsɪz] [ɒv; əv] ['dʒelətɪn] [ɪn] [fɔːr] [paʊndz] ['wɔːtə(r)]
5 ounces of gelatin in 4 pounds water
5 盎司 的 明胶 在 4 磅 水

5盎司明胶溶于4磅水中

[fɔːr] ['aʊnsɪz] [ɒv; əv] [və'nɪlə] ['ekstrækt; ɪk'stræk‌t]

4	ounces	of	vanilla	extract
4	盎司	的	香草	提炼

4盎司香草精

[nəʊ] . [ˌtuːˈtuː] .

No	.	2	.
不	.	2	.

2号。

- [paʊndz] [ɒv; əv] - % [kriːm]

40	pounds	of	20	%	cream
-	磅	的	-	%	奶油

40磅20%的奶油

[eit] [paʊndz] [ɒv; əv]['ʃʊgə(r)]

8	pounds	of	sugar
8	磅	的	糖

8磅糖

[faɪv] ['aʊnsɪz] [ɒv; əv]['dʒelətɪn][ɪn][fɔːr] [paʊndz] ['wɔːtə(r)]

5	ounces	of	gelatin	in	4	pounds	water
5	盎司	的	明胶	在	4	磅	水

5盎司明胶溶于4磅水中

[wʌn] [kwɔːt] [pʌlp] ['strɔːb(ə)riz]

1	quart	pulped	strawberries
1	夸脱	纸浆	草莓

1夸脱草莓泥

[fɔːr] ['aʊnsɪz] ['strɔːbəri] ['ekstrækt; ɪk'stræk‌t]

4	ounces	strawberry	extract
4	盎司	草莓	提炼

4盎司草莓提取物

['kʌlə(r)] [pɪŋk]

Color	pink
颜色	粉色的

粉色

[nəʊ] . [θriː] .

No	.	3	.
不	.	3	.

3号。

- [paʊndz] [ɒv; əv] - % [kriːm]

40	pounds	of	20	%	cream
-	磅	的	-	%	奶油

40磅20%的奶油

[eit] [paʊndz] [ɒv; əv]['ʃʊgə(r)]

8	pounds	of	sugar
8	磅	的	糖

8磅糖

[faɪv] ['aʊnsɪz] [ɒv; əv]['dʒelətɪn][ɪn][fɔːr] [paʊndz] ['wɔːtə(r)]

5	ounces	of	gelatin	in	4	pounds	water
5	盎司	的	明胶	在	4	磅	水

5盎司明胶溶于4磅水中

[θriː] ['aʊnsɪz] [ɒv; əv] [və'nɪlə] ['ekstrækt; ɪk'stræk‌t]

3	ounces	of	vanilla	extract
3	盎司	的	香草	提炼

3盎司香草精

1¼ [paʊndz] ['tʃɒklət] [wɪð] [fɔ:r] [paʊndz] [ɒv; əv]['wɔ:tə(r)][ænd; ənd]

1¼	pounds	chocolate	with	4	pounds	of	water	and
1¼	磅	巧克力	和	4	磅	的	水	和

1¼磅巧克力加4磅水，

[wʌn] [paʊnd] [ɒv; əv]['ʃʊgə(r)] (['kəʊkəʊ] [meɪ] [bi:; bi] [ju:st] [ɪf] [dɪ'zaɪəd]) .

one	pound	of	sugar	(	cocoa	may	be	used	if	desired	)	.
一	磅	的	糖	(	可可	可能	是	用过的	如果	想要的	)	.

一磅糖（如果需要，也可以用可可粉代替）。

[fɪl] [ðə; ði][ˌaʊt'saɪd][ɒv; əv][ə; eɪ] [fju:] ['sentə(r)][məʊld] [brɪks] [wɪð] [və'nɪlə] [aɪs] [kri:m] .

Fill	the	outside	of	a	few	center	mold	bricks	with	vanilla	ice	cream	.
充满	这	外部	的	一个	很少	中心	模具	砖块	和	香草	冰	奶油	.

在几个中心模具砖块的外侧填满香草冰淇淋。

['hɑ:d(ə)n][ɪn][ə; eɪ][sɔ:lt][ænd; ənd][aɪs]['mɪkstʃə(r)][wʌn] [pɑ:t] [sɔ:lt][tu:; tə] [tu:] [pɑ:ts] [ɒv; əv][aɪs] .

Harden	in	a	salt	and	ice	mixture	one	part	salt	to	two	parts	of	ice	.
硬化	在	一个	盐	和	冰	混合物	一	部分	盐	到	二	部分	的	冰	.

将盐和冰按一份盐和两份冰的比例混合，使其凝固。

[[ˌpi: 'dʒi:] -]

[	Pg	38	]
[	页	-	]

[第38页]

[wen] [hɑ:d] [wɪð'drɔ:] [ðə; ði]['sentə(r)][məʊld][ænd; ənd] [fɪl] [wɪð] [ðə; ði] ['strɔ:bəri] [ɔ:(r)] ['tʃɒklət] [aɪs]

When	hard	withdraw	the	center	mold	and	fill	with	the	strawberry	or	chocolate	ice
什么时候	难的	提取	这	中心	模具	和	充满	和	这	草莓	或者	巧克力	冰

[kri:m] .

cream	.
奶油	.

待模具凝固后，取出中心模具，填入草莓或巧克力冰淇淋。

[ə'gen] [pæk] [ɪn][sɔ:lt][ænd; ənd][aɪs][tu:; tə]['hɑ:d(ə)n] .

Again	pack	in	salt	and	ice	to	harden	.
再次	盒	在	盐	和	冰	到	硬化	.

再次加入盐和冰使其变硬。

[fɪl] [ə; eɪ] [fju:] ['fænsi][ˌɪndɪ'vɪdʒuəl][məʊldz][ænd; ənd] [pæk] [ɪn][ðə; ði][sɔ:lt][ænd; ənd][aɪs]['mɪkstʃə(r)] [tɪl] [hɑ:d]

Fill	a	few	fancy	individual	molds	and	pack	in	the	salt	and	ice	mixture	till	hard
充满	一个	很少	想要	个人	模具	和	盒	在	这	盐	和	冰	混合物	直到	难的

.

:

.

将盐和冰的混合物倒入几个漂亮的独立模具中，压实至变硬。

[i:tʃ] ['stju:d(ə)nt][ʃʊd; ʃəd] [meɪk] [ə; eɪ][θri:]['leɪə(r)][traɪ] - ['kʌləd] [brɪk] .

Each	student	should	make	a	3	layer	tri	-	colored	brick	.
每个	学生	应该	制作	一个	3	层	三	-	有色	砖	.

每个学生应该制作一个三层三色砖。

[fɜ:st] [prɪ'peə(r)][ðə; ði][məʊldz] , [ə'tætʃ] [jɔ:(r); jə(r)] [neɪm] [ænd; ənd] [pæk] [ɪn][sɔ:lt][ænd; ənd][aɪs][tu:; tə]

First	prepare	the	molds	,	attach	your	name	and	pack	in	salt	and	ice	to
第一的	准备	这	模具	,	附	你的	姓名	和	盒	在	盐	和	冰	到

[bɪ'kʌm] ['θʌrəli] [kəʊld] .

become	thoroughly	cold	.
变得	彻底	寒冷的	.

首先准备好模具，贴上你的名字，然后用盐和冰块彻底冷却。

[æz; əz][ðə; ði] [və'nɪlə] [aɪs] [kri:m] [ɪz] [drɔ:n] [frɒm; frəm][ðə; ði]['fri:zə(r)] [fɪl] [i:tʃ] [məʊld][wʌn] [θɜ:d] [fʊl]

As	the	vanilla	ice	cream	is	drawn	from	the	freezer	fill	each	mold	one	third	full
作为	这	香草	冰	奶油	是	绘制	从	这	冰箱	充满	每个	模具	一	第三	满的

[ænd; ənd] [pæk] [ɪn][ðə; ði][sɔ:lt][ænd; ənd][aɪs]['mɪkstʃə(r)] ,

and	pack	in	the	salt	and	ice	mixture	,
和	盒	在	这	盐	和	冰	混合物	,

将香草冰淇淋从冰箱取出后，将每个模具装满三分之一，然后压入盐和冰的混合物。

[səʊ] [ðæt] [ˌaɪ 'ti:] [wɪl] [bi:; bi] ['hɑ:d(ə)nd] [baɪ][ðə; ði][taɪm] [ðə; ði] ['strɔ:bəri] [aɪs] [kri:m] [ɪz] ['redi] [tu:; tə]

so	that	it	will	be	hardened	by	the	time	the	strawberry	ice	cream	is	ready	to
所以	那	它	将要	是	硬化	经过	这	时间	这	草莓	冰	奶油	是	准备好	到

[bi:; bi] [drɔ:n] [ɒf] .

be	drawn	off	.
是	绘制	离开	.

这样，当草莓冰淇淋可以舀出来的时候，它就变硬了。

[ðen] [fɪl] [ə'nʌðə(r)][wʌn] [θɜ:d] [wɪð] [ðə; ði] ['strɔ:bəri] .

Then	fill	another	one	third	with	the	strawberry	.
然后	充满	其他	一	第三	和	这	草莓	.

然后用草莓填满剩下的三分之一。

['fɪnɪʃ] ['fɪlɪŋ] [wɪð] [ðə; ði] ['tʃɒklət] ,

Finish	filling	with	the	chocolate	,
结束	填充	和	这	巧克力	,

最后填入巧克力。

['bi:ɪŋ] [ʃʊə(r)][tu:; tə][hæv; həv][ðə; ði] [brɪk] [səʊ] [fʊl] [ɒv; əv] [spft] [kri:m] [ðæt] [nəʊ] [braɪn] [kæn; kən]['entə(r)]

being	sure	to	have	the	brick	so	full	of	soft	cream	that	no	brine	can	enter
存在	当然	到	有	这	砖	所以	满的	的	柔软的	奶油	那	不	盐水	能	进入

['ʌndə(r)][ðə; ði][lɪd] .

under	the	lid	.
在下面	这	盖	.

确保砖块里装满了软奶油，这样就不会有盐水从盖子下面渗进去。

[keə(r)][ʃʊd; ʃəd][bi:; bi]['teɪkən] [i:tʃ] [taɪm][tu:; tə][hæv; həv][ðə; ði] [brɪks] [set]['lev(ə)l][ɪn][ðə; ði][sɔ:lt][ænd; ənd]

Care	should	be	taken	each	time	to	have	the	bricks	set	level	in	the	salt	and
关心	应该	是	已采取	每个	时间	到	有	这	砖块	放	等级	在	这	盐	和

[aɪs] .

ice	.
冰	.

每次放置砖块时都应注意确保砖块在盐和冰中保持水平。

[[ˌpi: 'dʒi:] -]

[	Pg	39	]
[	页	-	]

[第39页]

['eksəsaɪz] [eks] [rɪ'pɔ:t]

EXERCISE	X	REPORT
锻炼	X	报告

练习 X 报告

[deɪt] _

| Date | = = =

[kri:m] : [aɪs] [kri:m] :
CREAM : **ICE** **CREAM** :
奶油 : 冰 奶油 :

奶油：冰淇淋：

[eɪdʒ] _ _ _ _ _ _ _
Age = = = = = = =
年龄 _ _ _ _ _ _ _

年龄 _____

['gælənz] _ _ _ _ _ _ _
Gallons = = = = = = =
加仑 _ _ _ _ _ _ _

加仑_____

[ə'sɪdəti] _ _ _ _ _ _ _
Acidity = = = = = = =
酸度 _ _ _ _ _ _ _

酸度_____

[weɪt] [pə(r)] ['gælən] _ _ _ _ _ _ _
Weight **per** **gallon** = = = = = = =
重量 每 加仑 _ _ _ _ _ _ _

每加仑重量_____

['temprətʃə(r)] _ _ _ _ _ _ _
Temperature = = = = = = =
温度 _ _ _ _ _ _ _

温度 _____

[swel] :
SWELL :
膨胀 :

膨胀：

[ˌstændədaɪ'zeɪʃn] :
STANDARDIZATION :
标准化 :

标准化：

['gælənz] _ _ _ _ _ _ _ _
Gallons = = = = = = = =
加仑 _ _ _ _ _ _ _ _

加仑_____

[pə(r)] [sent] . _ _ _ _ _ _ _
Per **cent** . = = = = = = =
每 中心 . _ _ _ _ _ _ _

百分比_____

[pə(r)] [sent] [fæt] [ɪn] [kri:m] _ _ _ _ _ _ _
Per **cent** **fat** **in** **cream** = = = = = = =
每 中心 胖的 在 奶油 _ _ _ _ _ _ _

奶油中的脂肪百分比_____

[pə(r)] [sent] [fæt] [ɪn] [mɪlk] _ _ _ _ _ _ _
Per **cent** **fat** **in** **milk** = = = = = = =
每 中心 胖的 在 牛奶 _ _ _ _ _ _ _

牛奶中的脂肪百分比_____

['fri:zɪŋ] :
FREEZING :
冷冻 :

冷冻：

['stændədaɪz] _ _ _ _ _ _ _ [paʊndz] ['fri:zə(r)] [ju:st] _ _ _ _ _ _ _
Standardize = = = = = = = **pounds** **Freezer** **used** = = = = = = =
标准化 _ _ _ _ _ _ _ 磅 冰箱 用过的 _ _ _ _ _ _ _

标准化_____磅 冷冻机使用_____

[ɒv; əv] [kri:m] ['testɪŋ] _ _ _ _ _ _ _
of **cream** **testing** = = = = = = =
的 奶油 测试 _ _ _ _ _ _ _

乳膏测试_____

[paʊndz] [aɪs] [ju:st] _ _ _ _ _ _ _
Pounds **ice** **used** = = = = = = =
英镑 冰 用过的 _ _ _ _ _ _ _

使用的冰块磅数_____

[pə(r)] [sent] [fæt] .
per **cent** **fat** **.**
每 中心 胖的 .

脂肪百分比。

[paʊndz] [sɔ:lt] [ju:st] _ _ _ _ _ _ _
Pounds **salt** **used** = = = = = = =
英镑 盐 用过的 _ _ _ _ _ _ _

用盐的磅数_____

[taɪm] :
TIME **:**
时间 :

时间:

[ɒv; əv] ['stɑrtɪŋ] ['fri:zə(r)] _ _ _ _ _ _ _
Of **starting** **freezer** = = = = = = =
的 开始 冰箱 _ _ _ _ _ _ _

启动冷冻机_____

[ðæt] [mɪks] ['ri:tʃɪz] 30° [ef] _ _ _ _ _ _ _
That **mix** **reaches** **30°** **F** = = = = = = =
那 混合 到达 30° F _ _ _ _ _ _ _

该混合物的温度达到 30°F _____

[rɪ'kwaɪəd] [tu:; tə] [ri:tʃ] 30° [ef] _ _ _ _ _ _ _
Required **to** **reach** **30°** **F** = = = = = = =
必需的 到 抵达 30° F _ _ _ _ _ _ _

需要达到 30°F _____

[ðæt] ['fri:zɪŋ] [ɪz] [kəm'plitɪd] _ _ _ _ _ _ _
That **freezing** **is** **completed** = = = = = = =
那 冷冻 是 完全的 _ _ _ _ _ _ _

冷冻过程已完成_____

['təʊt(ə)l] [taɪm] [rɪ'kwaɪəd] [tu:; tə] [fri:z] _ _ _ _ _ _ _
Total **time** **required** **to** **freeze** = = = = = = =
全部的 时间 必需的 到 冻结 _ _ _ _ _ _ _

冷冻所需总时间_____

[gɪv] [prə'pɔ:ʃ(ə)n] .
Give **proportion** **.**
给 部分 .

给出比例。

[eks] = [ðə; ði] [paʊndz] _ _ _ _ _ _ _
x **=** **the** **pounds** = = = = = = =
x = 这 磅 _ _ _ _ _ _ _

x = 磅数_____

[paʊndz] [ɒv; əv] [kriːm] [juːst] _ _ _ _ _ _ _
Pounds **of** **cream** **used** = = = = = = =
英镑 的 奶油 用过的 _ _ _ _ _ _ _

使用的奶油磅数_____

['temprətʃə(r)] :
TEMPERATURE **:**
温度 :

温度:

[paʊndz] [ɒv; əv] [mɪlk] [juːst] _ _ _ _ _ _ _
Pounds **of** **milk** **used** = = = = = = =
英镑 的 牛奶 用过的 _ _ _ _ _ _ _

使用的牛奶磅数_____

[ɒv; əv] [mɪks] ['entərɪŋ] ['friːzə(r)] _ _ _ _ _ _ _
Of **mix** **entering** **freezer** = = = = = = =
的 混合 进入 冰箱 _ _ _ _ _ _ _

进入冷冻机的混合物_____

[ɒv; əv] [braɪn] [wen] [mɪks] ['riːtʃɪz] 30° [ef] _ _ _ _ _ _ _
Of **brine** **when** **mix** **reaches** **30°** **F** = = = = = = =
的 盐水 什么时候 混合 到达 30° F _ _ _ _ _ _ _

当混合物温度达到 30°F 时，盐水的体积为_____

[mɪks] : [ɒv; əv] [aɪs] [kriːm] [wen] [rɪ'muːvd] _ _ _ _ _ _ _
MIX **:** **Of** **ice** **cream** **when** **removed** = = = = = = =
混合 : 的 冰 奶油 什么时候 已移除 _ _ _ _ _ _ _

混合物：冰淇淋取出后_____

[paʊndz] _ _ _ _ _ _ _
Pounds = = = = = = =
英镑 _ _ _ _ _ _ _

英镑_____

[ɒv; əv] [braɪn] [æt; ət] [ðɪs] [taɪm] _ _ _ _ _ _ _
Of **brine** **at** **this** **time** = = = = = = =
的 盐水 在 这 时间 _ _ _ _ _ _ _

此时的盐水含量_____

['gælənz] _ _ _ _ _ _ _
Gallons = = = = = = =
加仑 _ _ _ _ _ _ _

加仑_____

[weɪt] [pə(r)] ['gælən] _ _ _ _ _ _ _
Weight **per** **gallon** = = = = = = =
重量 每 加仑 _ _ _ _ _ _ _

每加仑重量_____

[pə(r)] [sent] [fæt] [ˌaɪ 'tiː] [ʃʊd; ʃəd] [test] _ _ _ _ _ _ _
Per **cent** **fat** **it** **should** **test** = = = = = = =
每 中心 胖的 它 应该 测试 _ _ _ _ _ _ _

脂肪含量百分比测试结果应为_____

[wɒz; wəz] ['dʒelətɪn] [juːst] ? _ _ _ _ _ _ _
Was **gelatin** **used** **?** = = = = = = =
曾是 明胶 用过的 ? _ _ _ _ _ _ _

是否使用了明胶? _____

[baɪ] ['meθəd] [wʌn] , [ˌtuː'tuː] [ɔː(r)] [θriː] ? _ _ _ _ _ _ _
By **method** **1** **,** **2** **or** **3** **?** = = = = = = =
经过 方法 1 , 2 或者 3 ? _ _ _ _ _ _ _

通过方法 1、2 还是 3? _____

[ɪn] [mɪlk] [ɔː(r)] ['wɔːtə(r)] ? _ _ _ _ _ _ _

In	milk	or	water	?
在	牛奶	或者	水	?

用牛奶还是水？_____

[rɪ'mɑːrks] :

Remarks	:
评论	:

评论：

['kɒments] [ɒn] [aɪs] [kriːm] ['ɑːftə(r)] [ˌaɪ 'tiː] [ɪz] ['hɑːd(ə)nd] :

Comments	on	ice	cream	after	it	is	hardened	:
评论	在	冰	奶油	后	它	是	硬化	:

对冰淇淋凝固后的评价：

[[ˌpiː 'dʒiː] -]

[	Pg	40	]
[	页	-	]

[第40页]

[[ˌpiː 'dʒiː] -]

[	Pg	41	]
[	页	-	]

[第41页]

['eksəsaɪz] ['nʌmbə(r)] [saɪ; zaɪ; ksaɪ; gzaɪ]

EXERCISE	NUMBER	XI
锻炼	数字	十一

练习题11

['kʌstəd] [aɪs] [kriːm]

CUSTARD	ICE	CREAM
蛋奶冻	冰	奶油

蛋奶冰淇淋

[friːz] ['kʌstəd] [aɪs] [kriːmz] ['ɑːftə(r)] [ðə; ði] ['fɒləʊɪŋ] [rɪ'siːts] [æz; əz] [ə'saɪnd] [ænd; ənd] [fɪl] [aʊt]

Freeze	custard	ice	creams	after	the	following	receipts	as	assigned	and	fill	out
冻结	蛋奶冻	冰	乳霜	后	这	下列的	收据	作为	分配	和	充满	出去

[rɪ'pɔːt] [blæŋk] [ɒn] ['ɒpəzɪt] [peɪdʒ] .

report	blank	on	opposite	page	.
报告	空白的	在	对面的	页	.

按照以下收据的要求冷冻蛋奶冰淇淋，并在背面空白处填写报告。

[k'wɒntɪtɪz] ['gɪv(ə)n] [ɑː(r); ə(r)] [fɔː(r); fə(r)] [hænd] ['friːzəz] .

Quantities	given	are	for	hand	freezers	.
数量	给定	是	为了	手	冷冻柜	.

所列数量适用于手持式冰柜。

[rɪ'siːts] :

Receipts	:
收据	:

收据：

[nəʊ] . [wʌn] .

No	.	1	.
不	.	1	.

第一名。

[sɪks] [kwɔːts] [ɒv; əv] [mɪlk]

6	quarts	of	milk
6	夸脱	的	牛奶

6夸脱牛奶

[θriː] [paʊndz] [ɒv; əv]['ʃʊgə(r)]

3	pounds	of	sugar
3	磅	的	糖

3磅糖

-	[egz]
24	eggs
-	鸡蛋

24个鸡蛋

-	['teibl,spuːnful]	[ɒv; əv]	['kɔːnstɑːtʃ]
12	tablespoonfuls	of	cornstarch
-	汤匙	的	玉米淀粉

12汤匙玉米淀粉

[sɪks] ['teibl,spuːnful] [ɒv; əv] [və'nɪlə] [ɔː(r)][tuː; tə] [teɪst] .

6	tablespoonfuls	of	vanilla	or	to	taste	.
6	汤匙	的	香草	或者	到	品尝	.

6汤匙香草精，或根据口味调整。

[pʊt][ðə; ði][mɪlk]['əʊvə(r)][ðə; ði]['faɪə(r)][ɪn][ə; eɪ][fə'riːnə][ɔː(r)]['dʌb(ə)l]['wɔːtə(r)]['bɔɪlə(r)] .

Put	the	milk	over	the	fire	in	a	farina	or	double	water	boiler	.
放	这	牛奶	超过	这	火	在	一个	法里纳	或者	双倍的	水	锅炉	.

将牛奶放在火上，用双层蒸锅或双层水蒸锅加热。

['mɔɪsn] [ðə; ði] ['kɔːnstɑːtʃ] [wɪð] [ə; eɪ]['lɪt(ə)l][kəʊld][mɪlk][səʊ] [ðæt] [ˌaɪ 'tiː][kæn; kən][biː; bi] ['ædɪd] [tuː; tə]

Moisten	the	cornstarch	with	a	little	cold	milk	so	that	it	can	be	added	to
濡	这	玉米淀粉	和	一个	小的	寒冷的	牛奶	所以	那	它	能	是	额外	到

[mɪlk] [wɪ'ðaʊt] ['lʌmpɪŋ] .

milk	without	lumping	.
牛奶	没有	聚集	.

用少量冷牛奶润湿玉米淀粉，这样加入牛奶中就不会结块。

[wen] [ðə; ði][mɪlk][ɪz][hɒt] , [ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði] ['kɔːnstɑːtʃ] [ænd; ənd][stɜː(r)][ʌn'tɪl][ˌaɪ 'tiː] [bɪ'gɪnz] [tuː; tə]

When	the	milk	is	hot	,	add	the	cornstarch	and	stir	until	it	begins	to
什么时候	这	牛奶	是	热的	,	添加	这	玉米淀粉	和	搅拌	直到	它	开始	到

['θɪkən] .

thicken	.
加厚	.

牛奶加热后，加入玉米淀粉，搅拌至开始变稠。

[biːt] [ðə; ði] [egz] [ænd; ənd]['ʃʊgə(r)] [tə'geðə(r)] [ʌn'tɪl] [laɪt] [ænd; ənd] [ðen] [ˌeɪ diː 'diː][ðem; ðəm][tuː; tə]

Beat	the	eggs	and	sugar	together	until	light	and	then	add	them	to
打	这	鸡蛋	和	糖	一起	直到	光	和	然后	添加	他们	到

[ðə; ði][hɒt][mɪlk] .

the	hot	milk	.
这	热的	牛奶	.

将鸡蛋和糖一起打发至蓬松，然后加入热牛奶中。

[kʊk] [ə; eɪ] [fjuː] ['mɪnɪts] , [teɪk] [frɒm; frəm]['faɪə(r)] , ['fleɪvə(r)][ænd; ənd] [kuːl] [ænd; ənd] [friːz] [seɪm]

Cook	a	few	minutes	,	take	from	fire	,	flavor	and	cool	and	freeze	same
厨师	一个	很少	分钟	,	拿	从	火	,	味道	和	凉爽的	和	冻结	相同的

[æz; əz][aɪs] [kriːm] .

as	ice	cream	.
作为	冰	奶油	.

煮几分钟，离火，调味，冷却后像冰淇淋一样冷冻。

['ʌðə(r)] ['fleɪvəz] [æz; əz] ['kɒfi] [ɔ:(r)] ['tʃɒklət] [meɪ] [bi:; bi] [meɪd] [baɪ] ['sʌbstɪtju:tɪŋ] [ði:z] ['fleɪvəz]

Other	**flavors**	**as**	**coffee**	**or**	**chocolate**	**may**	**be**	**made**	**by**	**substituting**	**these**	**flavors**
其他	口味	作为	咖啡	或者	巧克力	可能	是	制成	经过	替换	这些	口味

[fɔ:(r); fə(r)][ðə; ði] [və'nɪlə] .

for	**the**	**vanilla**	**.**
为了	这	香草	.

可以用咖啡或巧克力等其他口味的香料代替香草来制作其他口味。

[nəʊ] . [ˌtu:'tu:] .

No	**.**	**2**	**.**
不	.	2	.

2号。

[faɪv] [kwɔ:ts] [mɪlk]

5	**quarts**	**milk**
5	夸脱	牛奶

5夸脱牛奶

[wʌn] [kwɔ:t] - % [kri:m]

1	**quart**	**30**	**%**	**cream**
1	夸脱	-	%	奶油

1夸脱30%奶油

[eit] [egz]

8	**eggs**
8	鸡蛋

8个鸡蛋

2½ [paʊndz] ['ʃʊgə(r)]

2½	**pounds**	**sugar**
2½	磅	糖

2.5磅糖

[sɪks] ['teibl,spu:nful] ['flaʊə(r)]

6	**tablespoonfuls**	**flour**
6	汤匙	面粉

6汤匙面粉

1½ ['aʊnsɪz] [ɒv; əv] [və'nɪlə] [ɔ:(r)][tu:; tə] [teɪst]

1½	**ounces**	**of**	**vanilla**	**or**	**to**	**taste**
1½	盎司	的	香草	或者	到	品尝

1.5盎司香草精或根据口味调整

['fɒləʊ] [də'rekʃ(ə)nz]['gɪv(ə)n][fɔ:(r); fə(r)][nəʊ] . [wʌn] .

Follow	**directions**	**given**	**for**	**No**	**.**	**1**	**.**
跟随	方向	给定	为了	不	.	1	.

按照第 1 项的指示进行操作。

[[ˌpi: 'dʒi:] -]

[	**Pg**	**42**	**]**
[	页	-	]

[第42页]

[nəʊ] . [θri:] .

No	**.**	**3**	**.**
不	.	3	.

3号。

[ˌtu:'tu:] [kwɔ:ts] - % [kri:m]

2	**quarts**	**30**	**%**	**cream**
2	夸脱	-	%	奶油

2夸脱30%奶油

[fɔːr] [kwɔːts] [ɒv; əv] [mɪlk]

4	quarts	of	milk
4	夸脱	的	牛奶

4夸脱牛奶

[θriː] [paʊndz] [ɒv; əv] ['ʃʊgə(r)]

3	pounds	of	sugar
3	磅	的	糖

3磅糖

1½ [kwɔːts] ['mɪnɪt] [ˌtæpi'əʊkə]

1½	quarts	Minute	Tapioca
1½	夸脱	分钟	木薯

1.5夸脱速溶木薯粉

[jəʊk] [ɒv; əv] [fɔːr] [egz]

yolks	of	4	eggs
蛋黄	的	4	鸡蛋

4个鸡蛋的蛋黄

[wʌn] ['tiːspuːnfʊl] [sɔːlt]

1	teaspoonful	salt
1	一茶匙	盐

1茶匙盐

[fɔːr] ['tiːspuːn,ful] ['lemən] ['ekstrækt; ɪk'strækt]

4	teaspoonfuls	lemon	extract
4	茶匙	柠檬	提炼

4茶匙柠檬提取物

[ˌtuː'tuː] ['tiːspuːn,ful] [rəʊz] ['ekstrækt; ɪk'strækt]

2	teaspoonfuls	rose	extract
2	茶匙	玫瑰	提炼

2茶匙玫瑰提取物

[kʊk] [ðə; ði] [ˌtæpi'əʊkə] [ɪn] [tuː] [kwɔːts] [ɒv; əv] [mɪlk] [fɔː(r); fə(r)] - ['mɪnɪts] ,

Cook	the	tapioca	in	two	quarts	of	milk	for	10	minutes	,
厨师	这	木薯	在	二	夸脱	的	牛奶	为了	-	分钟	,

将木薯粉放入两夸脱牛奶中煮10分钟，

[ðen] [ˌeɪ diː 'diː] [ðə; ði] [rest] [ɒv; əv] [ðə; ði] [mɪlk] , [ðə; ði] ['ʃʊgə(r)] [ænd; ənd] [sɔːlt] .

then	add	the	rest	of	the	milk	,	the	sugar	and	salt	.
然后	添加	这	休息	的	这	牛奶	,	这	糖	和	盐	.

然后加入剩余的牛奶、糖和盐。

[kʊk] [ten] ['mɪnɪts] [lɒŋgə(r)] .

Cook	ten	minutes	longer	.
厨师	十	分钟	更长	.

再煮十分钟。

[rɪ'muːv] [frɒm; frəm] ['faɪə(r)] [ænd; ənd] [ˌeɪ diː 'diː] [ðə; ði] [eg] [jəʊk] [wel] ['biːt(ə)n] .

Remove	from	fire	and	add	the	egg	yolks	well	beaten	.
消除	从	火	和	添加	这	蛋	蛋黄	出色地	被打败	.

从火上移开，加入打散的蛋黄。

[ðen] [ˌeɪ diː 'diː] [ðə; ði] ['ekstrækt; ɪk'strækt] , [kuːl] , [ænd; ənd] [friːz] .

Then	add	the	extract	,	cool	,	and	freeze	.
然后	添加	这	提炼	,	凉爽的	,	和	冻结	.

然后加入提取物，冷却，冷冻。

[wen] ['nɪəli] [dʌn] , [ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði] [kriːm] ['priːviəsli] ['biːt(ə)n] [tuː; tə] [stɪf] [frɒθ] [ænd; ənd] ['fɪnɪʃ]
When **nearly** **done** **,** **add** **the** **cream** **previously** **beaten** **to** **stiff** **froth** **and** **finish**
什么时候 几乎 完毕 , 添加 这 奶油 之前 被打败 到 僵硬的 泡沫 和 结束
['friːzɪŋ] .
freezing **.**
冷冻 .

快要完成时，加入之前打发至硬性发泡的奶油，继续冷冻至完成。

[[ˌpiː 'dʒiː] -]
[Pg 43]
[页 -]

[第43页]

['eksəsaɪz] [saɪ; zaɪ; ksaɪ; gzaɪ] [rɪ'pɔːt]
EXERCISE **XI** **REPORT**
锻炼 十一 报告

第十一次演习报告

[deɪt] _
Date =
日期 _

日期_____

[rɪ'siːt] ['nʌmbə(r)] _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _
Receipt **Number** = = = = = = = = = = = = = = =
收据 数字 _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _

收据编号_____

[kriːm] : [aɪs] [kriːm] :
CREAM **:** **ICE** **CREAM** **:**
奶油 : 冰 奶油 :

奶油：冰淇淋：

[eɪdʒ] _ _ _ _ _ _ _
Age = = = = = = =
年龄 _ _ _ _ _ _ _

年龄 _____

['gælənz] _ _ _ _ _ _ _
Gallons = = = = = = =
加仑 _ _ _ _ _ _ _

加仑_____

[ə'sɪdəti] _ _ _ _ _ _ _
Acidity = = = = = = =
酸度 _ _ _ _ _ _ _

酸度_____

[weɪt] [pə(r)]['gælən] _ _ _ _ _ _ _
Weight **per** **gallon** = = = = = = =
重量 每 加仑 _ _ _ _ _ _ _

每加仑重量_____

['temprətʃə(r)] _ _ _ _ _ _ _
Temperature = = = = = = =
温度 _ _ _ _ _ _ _

温度 _____

[swel] :
SWELL **:**
膨胀 :

膨胀：

[ˌstændədaɪ'zeɪʃn] :
STANDARDIZATION **:**
标准化 :

标准化:

['gælənz] _ _ _ _ _ _ _ _
Gallons = = = = = = = =
加仑 _ _ _ _ _ _ _ _

加仑_____

[pə(r)][sent] . _ _ _ _ _ _ _
Per **cent** **.** = = = = = = = =
每 中心 . _ _ _ _ _ _ _

百分比_____

[pə(r)][sent][fæt][ɪn] [kri:m] _ _ _ _ _ _ _
Per **cent** **fat** **in** **cream** = = = = = = = =
每 中心 胖的 在 奶油 _ _ _ _ _ _ _

奶油中的脂肪百分比_____

[pə(r)][sent][fæt][ɪn][mɪlk] _ _ _ _ _ _ _
Per **cent** **fat** **in** **milk** = = = = = = = =
每 中心 胖的 在 牛奶 _ _ _ _ _ _ _

牛奶中的脂肪百分比_____

['fri:zɪŋ] :
FREEZING **:**
冷冻 :

冷冻:

['stændədaɪz] _ _ _ _ _ _ _ [paʊndz] ['fri:zə(r)] [ju:st] _ _ _ _ _ _ _
Standardize = = = = = = = **pounds** **Freezer** **used** = = = = = = = =
标准化 _ _ _ _ _ _ _ 磅 冰箱 用过的 _ _ _ _ _ _ _

标准化_____磅 冷冻机使用_____

[ɒv; əv] [kri:m] ['testɪŋ] _ _ _ _ _ _ _
of **cream** **testing** = = = = = = = =
的 奶油 测试 _ _ _ _ _ _ _

乳膏测试_____

[paʊndz] [aɪs] [ju:st] _ _ _ _ _ _ _
Pounds **ice** **used** = = = = = = = =
英镑 冰 用过的 _ _ _ _ _ _ _

使用的冰块磅数_____

[pə(r)][sent][fæt] .
per **cent** **fat** **.**
每 中心 胖的 .

脂肪百分比。

[paʊndz][sɔ:lt][ju:st] _ _ _ _ _ _ _
Pounds **salt** **used** = = = = = = = =
英镑 盐 用过的 _ _ _ _ _ _ _

用盐的磅数_____

[taɪm] :
TIME **:**
时间 :

时间:

[ɒv; əv] ['stɑrtɪŋ] ['fri:zə(r)] _ _ _ _ _ _ _
Of **starting** **freezer** = = = = = = = =
的 开始 冰箱 _ _ _ _ _ _ _

启动冷冻机_____

[ðæt] [mɪks] ['riːtʃɪz] 30° [ef] _ _ _ _ _ _ _

That	**mix**	**reaches**	**30°**	**F**	= = = = = = =
那	混合	到达	30°	F	_ _ _ _ _ _ _

该混合物的温度达到 30°F _____

[rɪ'kwaɪəd] [tuː; tə] [riːtʃ] 30° [ef] _ _ _ _ _ _ _

Required	**to**	**reach**	**30°**	**F**	= = = = = = =
必需的	到	抵达	30°	F	_ _ _ _ _ _ _

需要达到 30°F _____

[ðæt] ['friːzɪŋ] [ɪz] [kəm'plitɪd] _ _ _ _ _ _ _

That	**freezing**	**is**	**completed**	= = = = = = =
那	冷冻	是	完全的	_ _ _ _ _ _ _

冷冻过程已完成_____

['təʊt(ə)l] [taɪm] [rɪ'kwaɪəd] [tuː; tə] [friːz] _ _ _ _ _ _ _

Total	**time**	**required**	**to**	**freeze**	= = = = = = =
全部的	时间	必需的	到	冻结	_ _ _ _ _ _ _

冷冻所需总时间_____

[gɪv] [prə'pɔːʃ(ə)n] .

Give	**proportion**	**.**
给	部分	.

给出比例。

[eks] = [ðə; ði] [paʊndz] _ _ _ _ _ _ _

x	**=**	**the**	**pounds**	= = = = = = =
x	=	这	磅	_ _ _ _ _ _ _

x = 磅数_____

[paʊndz] [ɒv; əv] [kriːm] [juːst] _ _ _ _ _ _ _

Pounds	**of**	**cream**	**used**	= = = = = = =
英镑	的	奶油	用过的	_ _ _ _ _ _ _

使用的奶油磅数_____

['temprətʃə(r)] :

TEMPERATURE	**:**
温度	:

温度:

[paʊndz] [ɒv; əv] [mɪlk] [juːst] _ _ _ _ _ _ _

Pounds	**of**	**milk**	**used**	= = = = = = =
英镑	的	牛奶	用过的	_ _ _ _ _ _ _

使用的牛奶磅数_____

[ɒv; əv] [mɪks] ['entərɪŋ] ['friːzə(r)] _ _ _ _ _ _ _

Of	**mix**	**entering**	**freezer**	= = = = = = =
的	混合	进入	冰箱	_ _ _ _ _ _ _

进入冷冻机的混合物_____

[ɒv; əv] [braɪn] [wen] [mɪks] ['riːtʃɪz] 30° [ef] _ _ _ _ _ _ _

Of	**brine**	**when**	**mix**	**reaches**	**30°**	**F**	= = = = = = =
的	盐水	什么时候	混合	到达	30°	F	_ _ _ _ _ _ _

当混合物温度达到 30°F 时，盐水的体积为_____

[mɪks] : [ɒv; əv] [aɪs] [kriːm] [wen] [rɪ'muːvd] _ _ _ _ _ _ _

MIX	**:**	**Of**	**ice**	**cream**	**when**	**removed**	= = = = = = =
混合	:	的	冰	奶油	什么时候	已移除	_ _ _ _ _ _ _

混合物：冰淇淋取出后_____

[paʊndz] _ _ _ _ _ _ _

Pounds	= = = = = = =
英镑	_ _ _ _ _ _ _

英镑_____

[ɒv; əv] [braɪn] [æt; ət] [ðɪs] [taɪm] _ _ _ _ _ _ _ _
Of **brine** **at** **this** **time** = = = = = = =
的 盐水 在 这 时间 _ _ _ _ _ _ _

此时的盐水含量_____

['gælənz] _ _ _ _ _ _ _
Gallons = = = = = = =
加仑 _ _ _ _ _ _ _

加仑_____

[weɪt] [pə(r)] ['gælən] _ _ _ _ _ _ _
Weight **per** **gallon** = = = = = = =
重量 每 加仑 _ _ _ _ _ _ _

每加仑重量_____

[pə(r)] [sent] [fæt] [ˌaɪ 'tiː] [ʃʊd; ʃəd] [test] _ _ _ _ _ _ _
Per **cent** **fat** **it** **should** **test** = = = = = = =
每 中心 胖的 它 应该 测试 _ _ _ _ _ _ _

脂肪含量百分比测试结果应为_____

[wɒz; wəz] ['dʒelətɪn] [juːst] ? _ _ _ _ _ _ _
Was **gelatin** **used** **?** = = = = = = =
曾是 明胶 用过的 ? _ _ _ _ _ _ _

是否使用了明胶? _____

[baɪ] ['meθəd] [wʌn] , [ˌtuː'tuː] [ɔː(r)] [θriː] ? _ _ _ _ _ _ _
By **method** **1** **,** **2** **or** **3** **?** = = = = = = =
经过 方法 1 , 2 或者 3 ? _ _ _ _ _ _ _

通过方法 1、2 还是 3? _____

[ɪn] [mɪlk] [ɔː(r)] ['wɔːtə(r)] ? _ _ _ _ _ _ _
In **milk** **or** **water** **?** = = = = = = =
在 牛奶 或者 水 ? _ _ _ _ _ _ _

用牛奶还是水? _____

[rɪ'mɑːrks] :
Remarks **:**
评论 :

评论:

['kɒments] [ɒn] [aɪs] [kriːm] ['ɑːftə(r)] [ˌaɪ 'tiː] [ɪz] ['hɑːd(ə)nd] :
Comments **on** **ice** **cream** **after** **it** **is** **hardened** **:**
评论 在 冰 奶油 后 它 是 硬化 :

对冰淇淋凝固后的评价:

[[ˌpiː 'dʒiː] -]
[**Pg** **44** **]**
[页 -]

[第44页]

[[ˌpiː 'dʒiː] -]
[**Pg** **45** **]**
[页 -]

[第45页]

['eksəsaɪz] ['nʌmbə(r)] [ˌeksˌaɪ'aɪ]
EXERCISE **NUMBER** **XII**
锻炼 数字 十二

练习十二

['pɑːfeɪ] [ɔː(r)] [frentʃ] [aɪs] [kriːm]
PARFAIT **OR** **FRENCH** **ICE** **CREAM**
芭菲 或者 法语 冰 奶油

芭菲或法式冰淇淋

[friːz] [ðə; ði] ['fɒləʊɪŋ] [rɪ'siːts] [æz; əz] [ə'saɪnd] [ænd; ənd] [fɪl] [aʊt] [rɪ'pɔːt] [blæŋk] [ɒn] ['ɒpəzɪt] [peɪdʒ]

Freeze	the	following	receipts	as	assigned	and	fill	out	report	blank	on	opposite	page
冻结	这	下列的	收据	作为	分配	和	充满	出去	报告	空白的	在	对面的	页

.

:

.

按要求冻结以下收据，并在背面空白处填写报告。

[rɪ'siːts] :

Receipts	:
收据	:

收据:

[nəʊ] . [wʌn] .

No	.	1	.
不	.	1	.

第一名。

\- [paʊndz] [ɒv; əv] - % [kriːm]

40	pounds	of	20	%	cream
-	磅	的	-	%	奶油

40磅20%的奶油

\- [paʊndz] [ɒv; əv] ['ʃʊgə(r)]

10	pounds	of	sugar
-	磅	的	糖

10磅糖

[fɔːr] ['aʊnsɪz] [ɒv; əv] [və'nɪlə] ['ekstrækt; ɪk'strækt]

4	ounces	of	vanilla	extract
4	盎司	的	香草	提炼

4盎司香草精

[eit]['dʌz(ə)n] [egz] [wel] ['biːt(ə)n]

8	dozen	eggs	well	beaten
8	打	鸡蛋	出色地	被打败

8打鸡蛋，打散

[biːt] [ðə; ði] [eg] [jəʊk] [tɪl] [smuːð] , [ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði]['ʃʊgə(r)] , [ænd; ənd] [biːt] [ə'gen] [tɪl] [ˌaɪ 'tiː][ɪz]

Beat	the	egg	yolks	till	smooth	,	add	the	sugar	,	and	beat	again	till	it	is
打	这	蛋	蛋黄	直到	光滑的	,	添加	这	糖	,	和	打	再次	直到	它	是

[dɪ'zɒlvd] .

dissolved	.
溶解	.

将蛋黄打发至顺滑，加入糖，再打发至糖溶解。

[biːt] [ðə; ði] ['waɪts] [tuː; tə][ə; eɪ] [stɪf] [frɒθ] [ænd; ənd][stɜː(r)]['ɪntuː][ðə; ði] [jəʊk] [ænd; ənd]['ʃʊgə(r)] .

Beat	the	whites	to	a	stiff	froth	and	stir	into	the	yolks	and	sugar	.
打	这	白人	到	一个	僵硬的	泡沫	和	搅拌	进入	这	蛋黄	和	糖	.

将蛋白打发至硬性发泡，然后拌入蛋黄和糖中。

[mɪks][ɔːl] [wɪð] [ðə; ði] [kriːm] [ænd; ənd] [kʊk] [ɪn][ə; eɪ]['dʌb(ə)l]['bɔɪlə(r)][tuː; tə][ə; eɪ] ['temprətʃə(r)] [ɒv; əv]

Mix	all	with	the	cream	and	cook	in	a	double	boiler	to	a	temperature	of
混合	全部	和	这	奶油	和	厨师	在	一个	双倍的	锅炉	到	一个	温度	的

\- [dɪ'griːz] [ef] . [fɔː(r); fə(r)] - ['mɪnɪts] .

180	degrees	F	.	for	15	minutes	.
-	学位	F	.	为了	-	分钟	.

将所有材料与奶油混合，隔水加热至华氏180度，煮15分钟。

[kuːl] [tuː; tə] - [dɪ'griːz] [ef] . , [ˌeɪ diː 'diː] [və'nɪlə] [ænd; ənd] [friːz] .

Cool	to	40	degrees	F	.	,	add	vanilla	and	freeze	.
凉爽的	到	-	学位	F	.	,	添加	香草	和	冻结	.

冷却至华氏40度，加入香草精，冷冻。

[nəʊ] . [ˌtuːˈtuː] .

No	.	2	.
不	.	2	.

2号。

- [paʊndz] [ɒv; əv] - % [kriːm]

40	pounds	of	28	%	cream
-	磅	的	-	%	奶油

40磅28%奶油

- [paʊndz] [ɒv; əv] ['ʃʊgə(r)]

10	pounds	of	sugar
-	磅	的	糖

10磅糖

[fɔːr] ['aʊnsɪz] [ɒv; əv] [və'nɪlə] ['ekstrækt; ɪk'strækt]

4	ounces	of	vanilla	extract
4	盎司	的	香草	提炼

4盎司香草精

[eɪt] ['dʌz(ə)n] [egz] [wel] ['biːt(ə)n]

8	dozen	eggs	well	beaten
8	打	鸡蛋	出色地	被打败

8打鸡蛋，打散

[ˌtuːˈtuː] [kwɔːts] [krʌʃt] ['strɔːb(ə)riz]

2	quarts	crushed	strawberries
2	夸脱	碎	草莓

2夸脱碎草莓

[biːt] [həʊl] [egz] [tə'geðə(r)] , [ˌeɪ diː 'diː][tuː; tə][ðə; ði][mɪks][ænd; ənd] [friːz] ,

Beat	whole	eggs	together	,	add	to	the	mix	and	freeze	,
打	所有的	鸡蛋	一起	,	添加	到	这	混合	和	冻结	,

将整个鸡蛋打散，加入混合物中，然后冷冻。

[ɔː(r)][ðə; ði] ['waɪts] [meɪ] [biː; bi]['biːt(ə)n] ['seprətli] [ɪf] [dɪ'zaɪəd] [ænd; ənd] ['ædɪd] ['ɑːftə(r)][ðə; ði][mɪks][ɪz] ['pɑːtli] ['frəʊz(ə)n] .

or	the	whites	may	be	beaten	separately	if	desired	and	added	after	the	mix	is	partly	frozen	.
或者	这	白人	可能	是	被打败	分别地	如果	想要的	和	额外	后	这	混合	是	部分	冷冻	.

或者，如果需要，可以将蛋白单独打发，并在混合物部分冷冻后加入。

[nəʊ] . [θriː] .

No	.	3	.
不	.	3	.

3号。

- [paʊndz] [ɒv; əv] - % [kriːm]

40	pounds	of	25	%	cream
-	磅	的	-	%	奶油

40磅25%奶油

- [paʊndz] [ɒv; əv] ['ʃʊgə(r)]

12	pounds	of	sugar
-	磅	的	糖

12磅糖

[fɔːr] ['aʊnsɪz] [ɒv; əv] [və'nɪlə] ['ekstrækt; ɪk'strækt]

4	ounces	of	vanilla	extract
4	盎司	的	香草	提炼

4盎司香草精

[fɔːr] [paʊndz] [tʃɒpt] ['wɔːlnʌt] [miːts]
4 **pounds** **chopped** **walnut** **meats**
4 磅 切碎 核桃 肉类

4磅切碎的核桃仁

[jəʊk] [ɒv; əv][eɪt]['dʌz(ə)n] [egz]
yolks **of** **8** **dozen** **eggs**
蛋黄 的 8 打 鸡蛋

8打鸡蛋的蛋黄

[[ˌpiː 'dʒiː] -]
[Pg 46]
[页 -]

[第46页]

[biːt] [ðə; ði] [eg] [jəʊk] [tɪl] [smuːð] , [ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði]['ʃʊgə(r)][ænd; ənd] [biːt] [ə'gen] .
Beat **the** **egg** **yolks** **till** **smooth** **,** **add** **the** **sugar** **and** **beat** **again** **.**
打 这 蛋 蛋黄 直到 光滑的 , 添加 这 糖 和 打 再次 .

将蛋黄打发至顺滑，加入糖，再打发一次。

[ðen] [ˌeɪ diː 'diː][tuː; tə][ðə; ði] [kriːm] [ænd; ənd] [kʊk] [ɪn] ['dʌb(ə)l] ['bɔɪlə(r)][tuː; tə] - [dɪ'griːz] [ef] .
Then **add** **to** **the** **cream** **and** **cook** **in** **double** **boiler** **to** **180** **degrees** **F** **.**
然后 添加 到 这 奶油 和 厨师 在 双倍的 锅炉 到 - 学位 F .
[fɔː(r); fə(r)] - ['mɪnɪts] .
for **15** **minutes** **.**
为了 - 分钟 .

然后加入奶油，隔水加热至华氏180度，煮15分钟。

[kuːl] , [ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði] ['bæləns] [ɒv; əv][ðə; ði][mɪks][ænd; ənd] [friːz] .
Cool **,** **add** **the** **balance** **of** **the** **mix** **and** **freeze** **.**
凉爽的 , 添加 这 平衡 的 这 混合 和 冻结 .

冷却后，加入剩余的混合物，然后冷冻。

[[ˌpiː 'dʒiː] -]
[Pg 47]
[页 -]

[第47页]

['eksəsaɪz] [ˌɛksˌaɪ'aɪ] [rɪ'pɔːt]
EXERCISE **XII** **REPORT**
锻炼 十二 报告

第十二次演习报告

[deɪt] _
Date =
日期 _

日期_____

[rɪ'siːt] ['nʌmbə(r)] _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _
Receipt **Number** = = = = = = = = = = = = = = =
收据 数字 _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _

收据编号_____

[kriːm] : [aɪs] [kriːm] :
CREAM **:** **ICE** **CREAM** **:**
奶油 : 冰 奶油 :

奶油：冰淇淋：

[eɪdʒ] _ _ _ _ _ _ _
Age = = = = = = =
年龄 _ _ _ _ _ _ _

年龄 _____

['gælənz] _ _ _ _ _ _ _
Gallons = = = = = = =
加仑 _ _ _ _ _ _ _

加仑_____

[ə'sɪdəti] _ _ _ _ _ _ _
Acidity = = = = = = =
酸度 _ _ _ _ _ _ _

酸度_____

[weɪt] [pə(r)] ['gælən] _ _ _ _ _ _ _
Weight **per** **gallon** = = = = = = =
重量 每 加仑 _ _ _ _ _ _ _

每加仑重量_____

['temprətʃə(r)] _ _ _ _ _ _ _
Temperature = = = = = = =
温度 _ _ _ _ _ _ _

温度 _____

[swel] :
SWELL **:**
膨胀 :

膨胀:

[ˌstændədaɪ'zeɪʃn] :
STANDARDIZATION **:**
标准化 :

标准化:

['gælənz] _ _ _ _ _ _ _ _
Gallons = = = = = = = =
加仑 _ _ _ _ _ _ _ _

加仑_____

[pə(r)] [sent] . _ _ _ _ _ _ _
Per **cent** **.** = = = = = = =
每 中心 . _ _ _ _ _ _ _

百分比_____

[pə(r)] [sent] [fæt] [ɪn] [kri:m] _ _ _ _ _ _ _
Per **cent** **fat** **in** **cream** = = = = = = =
每 中心 胖的 在 奶油 _ _ _ _ _ _ _

奶油中的脂肪百分比_____

[pə(r)] [sent] [fæt] [ɪn] [mɪlk] _ _ _ _ _ _ _
Per **cent** **fat** **in** **milk** = = = = = = =
每 中心 胖的 在 牛奶 _ _ _ _ _ _ _

牛奶中的脂肪百分比_____

['fri:zɪŋ] :
FREEZING **:**
冷冻 :

冷冻:

['stændədaɪz] _ _ _ _ _ _ _ [paʊndz] ['fri:zə(r)] [ju:st] _ _ _ _ _ _
Standardize = = = = = = = **pounds** **Freezer** **used** = = = = = = =
标准化 _ _ _ _ _ _ _ 磅 冰箱 用过的 _ _ _ _ _ _

标准化_____磅 冷冻机使用_____

[ɒv; əv] [kri:m] ['testɪŋ] _ _ _ _ _ _ _
of **cream** **testing** = = = = = = =
的 奶油 测试 _ _ _ _ _ _ _

乳膏测试_____

[paʊndz] [aɪs] [juːst] _ _ _ _ _ _ _

Pounds	**ice**	**used**
英镑	冰	用过的

= = = = = = =

_ _ _ _ _ _ _

使用的冰块磅数_____

[pə(r)] [sent] [fæt] .

per	**cent**	**fat**	**.**
每	中心	胖的	.

脂肪百分比。

[paʊndz] [sɔːlt] [juːst] _ _ _ _ _ _ _

Pounds	**salt**	**used**
英镑	盐	用过的

= = = = = = =

_ _ _ _ _ _ _

用盐的磅数_____

©叶兴阳双语音标有声读物.本网站点所有英文书籍内容均来自公共领域资源。

经叶兴阳老师独家注音、翻译与重新排版，享有完整版权。未经授权禁止转载或商用。

冰淇淋实验室指南(An ice cream laboratory guide)
第3/5页

[taɪm] :
TIME **:**
时间 :

时间:

[ɒv; əv] ['stɑrtɪŋ] ['friːzə(r)] _ _ _ _ _ _ _
Of **starting** **freezer** = = = = = = =
的 开始 冰箱 _ _ _ _ _ _ _

启动冷冻机_____

[ðæt] [mɪks] ['riːtʃɪz] 30° [ef] _ _ _ _ _ _ _
That **mix** **reaches** **30°** **F** = = = = = = =
那 混合 到达 30° F _ _ _ _ _ _ _

该混合物的温度达到 30°F _____

[rɪ'kwaɪəd] [tuː; tə] [riːtʃ] 30° [ef] _ _ _ _ _ _ _
Required **to** **reach** **30°** **F** = = = = = = =
必需的 到 抵达 30° F _ _ _ _ _ _ _

需要达到 30°F _____

[ðæt] ['friːzɪŋ] [ɪz] [kəm'plitɪd] _ _ _ _ _ _ _
That **freezing** **is** **completed** = = = = = = =
那 冷冻 是 完全的 _ _ _ _ _ _ _

冷冻过程已完成_____

['təʊt(ə)l] [taɪm] [rɪ'kwaɪəd] [tuː; tə] [friːz] _ _ _ _ _ _ _
Total **time** **required** **to** **freeze** = = = = = = =
全部的 时间 必需的 到 冻结 _ _ _ _ _ _ _

冷冻所需总时间_____

[gɪv] [prə'pɔːʃ(ə)n] .
Give **proportion** **.**
给 部分 .

给出比例。

[eks] = [ðə; ði] [paʊndz] _ _ _ _ _ _ _
x **=** **the** **pounds** = = = = = = =
x = 这 磅 _ _ _ _ _ _ _

x = 磅数_____

[paʊndz] [ɒv; əv] [kriːm] [juːst] _ _ _ _ _ _ _
Pounds **of** **cream** **used** = = = = = = =
英镑 的 奶油 用过的 _ _ _ _ _ _ _

使用的奶油磅数_____

['temprətʃə(r)] :
TEMPERATURE **:**
温度 :

温度:

[paʊndz] [ɒv; əv] [mɪlk] [juːst] _ _ _ _ _ _ _
Pounds **of** **milk** **used** = = = = = = =
英镑 的 牛奶 用过的 _ _ _ _ _ _ _

使用的牛奶磅数_____

[ɒv; əv][mɪks] ['entərɪŋ] ['friːzə(r)] _ _ _ _ _ _ _

Of	**mix**	**entering**	**freezer**	= = = = = = =
的	混合	进入	冰箱	_ _ _ _ _ _ _

进入冷冻机的混合物_____

[ɒv; əv][braɪn] [wen] [mɪks] ['riːtʃɪz] 30° [ef] _ _ _ _ _ _ _

Of	**brine**	**when**	**mix**	**reaches**	**30°**	**F**	= = = = = = =
的	盐水	什么时候	混合	到达	30°	F	_ _ _ _ _ _ _

当混合物温度达到 30°F 时，盐水的体积为_____

[mɪks] : [ɒv; əv][aɪs] [kriːm] [wen] [rɪ'muːvd] _ _ _ _ _ _ _

MIX	**:**	**Of**	**ice**	**cream**	**when**	**removed**	= = = = = = =
混合	:	的	冰	奶油	什么时候	已移除	_ _ _ _ _ _ _

混合物：冰淇淋取出后_____

[paʊndz] _ _ _ _ _ _ _

Pounds	= = = = = = =
英镑	_ _ _ _ _ _ _

英镑_____

[ɒv; əv][braɪn][æt; ət] [ðɪs] [taɪm] _ _ _ _ _ _ _

Of	**brine**	**at**	**this**	**time**	= = = = = = =
的	盐水	在	这	时间	_ _ _ _ _ _ _

此时的盐水_____

['gælənz] _ _ _ _ _ _ _

Gallons	= = = = = = =
加仑	_ _ _ _ _ _ _

加仑_____

[weɪt] [pə(r)]['gælən] _ _ _ _ _ _ _

Weight	**per**	**gallon**	= = = = = = =
重量	每	加仑	_ _ _ _ _ _ _

每加仑重量_____

[pə(r)][sent][fæt][ˌaɪ 'tiː][ʃʊd; ʃəd][test] _ _ _ _ _ _ _

Per	**cent**	**fat**	**it**	**should**	**test**	= = = = = = =
每	中心	胖的	它	应该	测试	_ _ _ _ _ _ _

脂肪含量百分比测试结果应为_____

[wɒz; wəz]['dʒelətɪn] [juːst] ? _ _ _ _ _ _ _

Was	**gelatin**	**used**	**?**	= = = = = = =
曾是	明胶	用过的	?	_ _ _ _ _ _ _

是否使用了明胶? _____

[baɪ] ['meθəd] [wʌn] , [ˌtuː'tuː][ɔː(r)][θriː] ? _ _ _ _ _ _ _

By	**method**	**1**	**,**	**2**	**or**	**3**	**?**	= = = = = = =
经过	方法	1	,	2	或者	3	?	_ _ _ _ _ _ _

通过方法 1、2 还是 3? _____

[ɪn] [mɪlk] [ɔː(r)]['wɔːtə(r)] ? _ _ _ _ _ _ _

In	**milk**	**or**	**water**	**?**	= = = = = = =
在	牛奶	或者	水	?	_ _ _ _ _ _ _

用牛奶还是水? _____

[rɪ'mɑːrks] :

Remarks	**:**
评论	:

评论:

['kɒments] [ɒn][aɪs] [kriːm] ['ɑːftə(r)][ˌaɪ 'tiː][ɪz] ['hɑːd(ə)nd] :

Comments	**on**	**ice**	**cream**	**after**	**it**	**is**	**hardened**	**:**
评论	在	冰	奶油	后	它	是	硬化	:

对冰淇淋凝固后的评价:

[[ˌpiː ˈdʒiː] -]
[Pg 48]
[页 -]

[第48页]

[[ˌpiː ˈdʒiː] -]
[Pg 49]
[页 -]

[第49页]

['eksəsaɪz] ['nʌmbə(r)] [ˌɛksˌaɪˈaɪˈaɪ]
EXERCISE NUMBER XIII
锻炼 数字 十三

第十三号练习

['pʊdɪŋz]
PUDDINGS
布丁

布丁

[friːz] [ðə; ði] ['fɒləʊɪŋ] ['pʊdɪŋz] [æz; əz] [ə'saɪnd] [ænd; ənd] [fɪl] [aʊt] [rɪ'pɔːt] [blæŋk] [ɒn] ['ɒpəzɪt]
Freeze the following puddings as assigned and fill out report blank on opposite
冻结 这 下列的 布丁 作为 分配 和 充满 出去 报告 空白的 在 对面的
[peɪdʒ] .
page .
页 .

请按要求冷冻以下布丁，并在背面空白处填写报告。

[rɪ'siːts] :
Receipts :
收据 :

收据:

[nəʊ] . [wʌn] . — ['nesəlˌrəʊd] .
No . 1 . — Nesselrode .
不 . 1 . — 内塞尔罗德 .

第一名——内塞尔罗德。

- [paʊndz] - % [kriːm]
32 pounds 28 % cream
- 磅 - % 奶油

32磅 28%奶油

- ['dʌz(ə)n] [egz]
10 dozen eggs
- 打 鸡蛋

10打鸡蛋

- [paʊndz] [ɒv; əv] ['ʃʊgə(r)]
10 pounds of sugar
- 磅 的 糖

10磅糖

[sɪks] ['aʊnsɪz] [və'nɪlə]
6 ounces vanilla
6 盎司 香草

6盎司香草

[fɔːr] [paʊndz] [tʃɒpt] ['wɔːlnʌt] [miːts]
4 pounds chopped walnut meats
4 磅 切碎 核桃 肉类

4磅切碎的核桃仁

[θriː] [paʊndz] [tʃɒpt] ['kændid] ['tʃeriz]
3 **pounds** **chopped** **candied** **cherries**
3 磅 切碎 脯 樱桃

3磅切碎的蜜饯樱桃

[θriː] [paʊndz] [tʃɒpt] ['kændid] [fruːts]
3 **pounds** **chopped** **candied** **fruits**
3 磅 切碎 脯 水果

3磅切碎的蜜饯

[fɔːr] [paʊndz] [tʃɒpt] ['reɪzɪnz]
4 **pounds** **chopped** **raisins**
4 磅 切碎 葡萄干

4磅切碎的葡萄干

[kʊk] [ðə; ði] [eg] [jəʊk] [wɪð] [ðə; ði] [kriːm] .
Cook **the** **egg** **yolks** **with** **the** **cream** **.**
厨师 这 蛋 蛋黄 和 这 奶油 .

将蛋黄与奶油一起煮熟。

[biːt] [ðə; ði] ['waɪts] [ænd; ənd][ˌeɪ diː 'diː] [wen] ['pɑːtli] ['frəʊz(ə)n] .
Beat **the** **whites** **and** **add** **when** **partly** **frozen** **.**
打 这 白人 和 添加 什么时候 部分 冷冻 .

将蛋白打发，待其半冻状态时加入。

[nəʊ] . [ˌtuː'tuː] — ['ɪŋglɪʃ] [plʌm] .
No **.** **2** **—** **English** **Plum** **.**
不 . 2 — 英语 李子 .

2号——英国李子。

- [paʊndz] - % [kriːm]
32 **pounds** **25** **%** **cream**
- 磅 - % 奶油

32磅 25%奶油

[eit]['dʌz(ə)n] [egz]
8 **dozen** **eggs**
8 打 鸡蛋

8打鸡蛋

- [paʊndz] ['ʃʊgə(r)]
12 **pounds** **sugar**
- 磅 糖

12磅糖

[θriː] [paʊndz] ['kəʊkəʊ][ɔː(r)] ['tʃɒklət]
3 **pounds** **cocoa** **or** **chocolate**
3 磅 可可 或者 巧克力

3磅可可粉或巧克力

[faɪv] [paʊndz] [ə'sɔːtɪd] [fruːts] [ðæt] [duː; də][nɒt] [pʌlp]
5 **pounds** **assorted** **fruits** **that** **do** **not** **pulp**
5 磅 各种各样的 水果 那 做 不是 纸浆

5磅什锦水果，无需打成泥。

[ˌtuː'tuː] [paʊndz] ['siːdɪd] ['reɪzɪnz]
2 **pounds** **seeded** **raisins**
2 磅 播种 葡萄干

2磅带籽葡萄干

[θriː] [paʊndz] [deɪts]
3 **pounds** **dates**
3 磅 日期

3磅枣

[fɔːr] [paʊndz] ['wɔːlnʌt] [miːts]
4 **pounds** **walnut** **meats**
4 磅 核桃 肉类

4磅核桃仁

[fɔːr] ['teibl,spuːnful] [graʊnd] ['sɪnəmən]
4 **tablespoonfuls** **ground** **cinnamon**
4 汤匙 地面 肉桂

4汤匙肉桂粉

[wʌn] ['teɪbl̩,spuːnfʊl] ['dʒɪndʒə(r)]
1 **tablespoonful** **ginger**
1 一汤匙 姜

1汤匙姜

[wʌn] ['teɪbl̩,spuːnfʊl] [graʊnd] [kləʊvz]
1 **tablespoonful** **ground** **cloves**
1 一汤匙 地面 丁香

1汤匙丁香粉

[juːz] [ðə; ði] [egz] [æz; əz] [daɪ'rɛktɪd] ['ʌndə(r)] [rɪ'siːt] ['nʌmbə(r)] [wʌn] .
Use **the** **eggs** **as** **directed** **under** **receipt** **number** **one** **.**
使用 这 鸡蛋 作为 指导 在下面 收据 数字 一 .

按照收据一中的说明使用鸡蛋。

[tʃɒp] [ðə; ði] [fruːts] [ænd; ənd] [nʌts] [faɪn] .
Chop **the** **fruits** **and** **nuts** **fine** **.**
劈 这 水果 和 坚果 美好的 .

将水果和坚果切碎。

[[ˌpiː 'dʒiː] -]
[**Pg** **50** **]**
[页 -]

[第50页]

[nəʊ] . [θriː] . — [fruːt] ['pʊdɪŋ]
No **.** **3** **.** **—** **Fruit** **Pudding**
不 . 3 . — 水果 布丁

3.——水果布丁

- [paʊndz] - % [kriːm]
32 **pounds** **10** **%** **cream**
- 磅 - % 奶油

32磅 10%奶油

[eit] [paʊndz] [həʊl] [kən'denst] [mɪlk]
8 **pounds** **whole** **condensed** **milk**
8 磅 所有的 浓缩版 牛奶

8磅全脂炼乳

[eit] [paʊndz] [ɒv; əv] ['ʃʊgə(r)]
8 **pounds** **of** **sugar**
8 磅 的 糖

8磅糖

[faɪv] ['aʊnsɪz] [ɒv; əv] ['dʒelətɪn] [dɪ'zɒlvd] [ɪn] [pɑːt] [ɒv; əv] [kriːm]
5 **ounces** **of** **gelatin** **dissolved** **in** **part** **of** **cream**
5 盎司 的 明胶 溶解 在 部分 的 奶油

5盎司明胶溶于部分奶油中

[ˌtuː'tuː] [paʊndz] [tʃɒpt] ['tʃeriz]
2 **pounds** **chopped** **cherries**
2 磅 切碎 樱桃

2磅切碎的樱桃

[ˌtuːˈtuː] [paʊndz] [tʃɒpt] ['reɪzɪnz]
2 **pounds** **chopped** **raisins**
2 磅 切碎 葡萄干

2磅切碎的葡萄干

[ˌtuːˈtuː] [paʊndz] [tʃɒpt] [nʌts]
2 **pounds** **chopped** **nuts**
2 磅 切碎 坚果

2磅碎坚果

1½ [kwɔːts] ['ʃeri] [waɪn]
1½ **quarts** **sherry** **wine**
1½ 夸脱 雪利酒 葡萄酒

1.5夸脱雪利酒

[səʊk] [ðə; ði] [fruːt] ['əʊvə(r)] [naɪt] [ɪn] [ðə; ði] ['ʃeri] [waɪn] .
Soak **the** **fruit** **over** **night** **in** **the** **sherry** **wine** **.**
浸泡 这 水果 超过 夜晚 在 这 雪利酒 葡萄酒 .

将水果浸泡在雪利酒中过夜。

[[ˌpiː 'dʒiː] -]
[**Pg** **51** **]**
[页 -]

[第51页]

['eksəsaɪz] [ˌɛksˌaɪ'aɪ'aɪ] [rɪ'pɔːt]
EXERCISE **XIII** **REPORT**
锻炼 十三 报告

第十三次演习报告

[deɪt] _
Date =
日期 _

日期_____

[rɪ'siːt] ['nʌmbə(r)] _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _
Receipt **Number** = = = = = = = = = = = = = = = = =
收据 数字 _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _

收据编号_____

[kriːm] : [aɪs] [kriːm] :
CREAM **:** **ICE** **CREAM** **:**
奶油 : 冰 奶油 :

奶油：冰淇淋：

[eɪdʒ] _ _ _ _ _ _ _
Age = = = = = = =
年龄 _ _ _ _ _ _ _

年龄 _____

['gælənz] _ _ _ _ _ _ _
Gallons = = = = = = =
加仑 _ _ _ _ _ _ _

加仑_____

[ə'sɪdəti] _ _ _ _ _ _ _
Acidity = = = = = = =
酸度 _ _ _ _ _ _ _

酸度_____

[weɪt] [pə(r)] ['gælən] _ _ _ _ _ _ _
Weight **per** **gallon** = = = = = = =
重量 每 加仑 _ _ _ _ _ _ _

每加仑重量_____

['temprətʃə(r)] _ _ _ _ _ _ _
Temperature = = = = = = =
温度 _ _ _ _ _ _ _

温度 _____

[swel] :
SWELL :
膨胀 :

膨胀:

[ˌstændədaɪ'zeɪʃn] :
STANDARDIZATION :
标准化 :

标准化:

['gælənz] _ _ _ _ _ _ _ _
Gallons = = = = = = = =
加仑 _ _ _ _ _ _ _ _

加仑_____

[pə(r)][sent] . _ _ _ _ _ _ _
Per **cent** . = = = = = = =
每 中心 . _ _ _ _ _ _ _

百分比_____

[pə(r)][sent][fæt][ɪn] [kri:m] _ _ _ _ _ _ _
Per **cent** **fat** **in** **cream** = = = = = = =
每 中心 胖的 在 奶油 _ _ _ _ _ _ _

奶油中的脂肪百分比_____

[pə(r)][sent][fæt][ɪn][mɪlk] _ _ _ _ _ _ _
Per **cent** **fat** **in** **milk** = = = = = = =
每 中心 胖的 在 牛奶 _ _ _ _ _ _ _

牛奶中的脂肪百分比_____

['fri:zɪŋ] :
FREEZING :
冷冻 :

冷冻:

['stændədaɪz] _ _ _ _ _ _ _ [paʊndz] ['fri:zə(r)] [ju:st] _ _ _ _ _ _ _
Standardize = = = = = = = **pounds** **Freezer** **used** = = = = = = =
标准化 _ _ _ _ _ _ _ 磅 冰箱 用过的 _ _ _ _ _ _ _

标准化_____磅 冷冻机使用_____

[ɒv; əv] [kri:m] ['testɪŋ] _ _ _ _ _ _ _
of **cream** **testing** = = = = = = =
的 奶油 测试 _ _ _ _ _ _ _

乳膏测试_____

[paʊndz] [aɪs] [ju:st] _ _ _ _ _ _ _
Pounds **ice** **used** = = = = = = =
英镑 冰 用过的 _ _ _ _ _ _ _

使用的冰块磅数_____

[pə(r)][sent][fæt] .
per **cent** **fat** .
每 中心 胖的 .

脂肪百分比。

[paʊndz] [sɔ:lt] [ju:st] _ _ _ _ _ _ _
Pounds **salt** **used** = = = = = = =
英镑 盐 用过的 _ _ _ _ _ _ _

用盐的磅数_____

[taɪm] :
TIME **:**
时间 :

时间:

[ɒv; əv] ['stɑrtɪŋ] ['friːzə(r)] _ _ _ _ _ _ _
Of **starting** **freezer** = = = = = = =
的 开始 冰箱 _ _ _ _ _ _ _

启动冷冻机_____

[ðæt] [mɪks] ['riːtʃɪz] 30° [ef] _ _ _ _ _ _ _
That **mix** **reaches** **30°** **F** = = = = = = =
那 混合 到达 30° F _ _ _ _ _ _ _

该混合物的温度达到 30°F _____

[rɪ'kwaɪəd] [tuː; tə] [riːtʃ] 30° [ef] _ _ _ _ _ _ _
Required **to** **reach** **30°** **F** = = = = = = =
必需的 到 抵达 30° F _ _ _ _ _ _ _

需要达到 30°F _____

[ðæt] ['friːzɪŋ] [ɪz] [kəm'plitɪd] _ _ _ _ _ _ _
That **freezing** **is** **completed** = = = = = = =
那 冷冻 是 完全的 _ _ _ _ _ _ _

冷冻过程已完成_____

['təʊt(ə)l] [taɪm] [rɪ'kwaɪəd] [tuː; tə] [friːz] _ _ _ _ _ _ _
Total **time** **required** **to** **freeze** = = = = = = =
全部的 时间 必需的 到 冻结 _ _ _ _ _ _ _

冷冻所需总时间_____

[gɪv] [prə'pɔːʃ(ə)n] .
Give **proportion** **.**
给 部分 .

给出比例。

[eks] = [ðə; ði] [paʊndz] _ _ _ _ _ _ _
x **=** **the** **pounds** = = = = = = =
x = 这 磅 _ _ _ _ _ _ _

x = 磅数_____

[paʊndz] [ɒv; əv] [kriːm] [juːst] _ _ _ _ _ _ _
Pounds **of** **cream** **used** = = = = = = =
英镑 的 奶油 用过的 _ _ _ _ _ _ _

使用的奶油磅数_____

['temprətʃə(r)] :
TEMPERATURE **:**
温度 :

温度:

[paʊndz] [ɒv; əv] [mɪlk] [juːst] _ _ _ _ _ _ _
Pounds **of** **milk** **used** = = = = = = =
英镑 的 牛奶 用过的 _ _ _ _ _ _ _

使用的牛奶磅数_____

[ɒv; əv][mɪks] ['entərɪŋ] ['friːzə(r)] _ _ _ _ _ _ _
Of **mix** **entering** **freezer** = = = = = = =
的 混合 进入 冰箱 _ _ _ _ _ _ _

进入冷冻机的混合物_____

[ɒv; əv] [braɪn] [wen] [mɪks] ['riːtʃɪz] 30° [ef] _ _ _ _ _ _ _
Of **brine** **when** **mix** **reaches** **30°** **F** = = = = = = =
的 盐水 什么时候 混合 到达 30° F _ _ _ _ _ _ _

当混合物温度达到 30°F 时，盐水的体积为_____

[mɪks] : [ɒv; əv][aɪs] [kri:m] [wen] [rɪ'mu:vd] _ _ _ _ _ _ _
MIX : **Of** **ice** **cream** **when** **removed** = = = = = = =
混合 : 的 冰 奶油 什么时候 已移除 _ _ _ _ _ _ _

混合物：冰淇淋取出后的_____

[paʊndz] _ _ _ _ _ _ _
Pounds = = = = = = =
英镑 _ _ _ _ _ _ _

英镑_____

[ɒv; əv] [braɪn] [æt; ət] [ðɪs] [taɪm] _ _ _ _ _ _ _
Of **brine** **at** **this** **time** = = = = = = =
的 盐水 在 这 时间 _ _ _ _ _ _ _

此时的盐水_____

['gælənz] _ _ _ _ _ _ _
Gallons = = = = = = =
加仑 _ _ _ _ _ _ _

加仑_____

[weɪt] [pə(r)]['gælən] _ _ _ _ _ _ _
Weight **per** **gallon** = = = = = = =
重量 每 加仑 _ _ _ _ _ _ _

每加仑重量_____

[pə(r)] [sent] [fæt][ˌaɪ 'ti:][ʃʊd; ʃəd] [test] _ _ _ _ _ _ _
Per **cent** **fat** **it** **should** **test** = = = = = = =
每 中心 胖的 它 应该 测试 _ _ _ _ _ _ _

脂肪含量百分比测试结果应为_____

[wɒz; wəz]['dʒelətɪn] [ju:st] ? _ _ _ _ _ _ _
Was **gelatin** **used** **?** = = = = = = =
曾是 明胶 用过的 ? _ _ _ _ _ _ _

是否使用了明胶? _____

[baɪ] ['meθəd] [wʌn] , [ˌtu:'tu:][ɔ:(r)][θri:] ? _ _ _ _ _ _ _
By **method** **1** **,** **2** **or** **3** **?** = = = = = = =
经过 方法 1 , 2 或者 3 ? _ _ _ _ _ _ _

通过方法 1、2 还是 3? _____

[ɪn] [mɪlk] [ɔ:(r)]['wɔ:tə(r)] ? _ _ _ _ _ _ _
In **milk** **or** **water** **?** = = = = = = =
在 牛奶 或者 水 ? _ _ _ _ _ _ _

用牛奶还是水? _____

[rɪ'mɑ:rks] :
Remarks **:**
评论 :

评论:

['kɒments] [ɒn][aɪs] [kri:m] ['ɑ:ftə(r)][ˌaɪ 'ti:][ɪz] ['hɑ:d(ə)nd] :
Comments **on** **ice** **cream** **after** **it** **is** **hardened** **:**
评论 在 冰 奶油 后 它 是 硬化 :

对冰淇淋凝固后的评价:

[[ˌpi: 'dʒi:] -]
[**Pg** **52** **]**
[页 -]

[第52页]

['eksəsaɪz] ['nʌmbə(r)] [ˌɛksˌaɪ'vi:]
EXERCISE **NUMBER** **XIV**
锻炼 数字 十四

第十四号练习

['aɪsɪz]
ICES
冰

冰河化学

[friːz] [ðə; ðɪ] ['fɒləʊɪŋ] ['wɔːtə(r)]['aɪsɪz][æz; əz] [ə'saɪnd] [ænd; ənd] [fɪl] [aʊt] ['rekɔːd; rɪ'kɔːd][blæŋk][ɒn]
Freeze 冻结 **the** 这 **following** 下列的 **water** 水 **ices** 冰 **as** 作为 **assigned** 分配 **and** 和 **fill** 充满 **out** 出去 **record** 记录 **blank** 空白的 **on** 在
['ɒpəzɪt] [peɪdʒ] .
opposite 对面的 **page** 页 **.** .

按要求冷冻以下水冰，并在背面空白处填写记录表。

[rɪ'siːts] :
Receipts 收据 **:** :

收据:

[nəʊ] . [wʌn] .
No 不 **.** . **1** 1 **.** .

第一名。

\- [paʊndz] [ɒv; əv]['wɔːtə(r)]
48 - **pounds** 磅 **of** 的 **water** 水

48磅水

\- [paʊndz] [ɒv; əv]['ʃʊgə(r)]
20 - **pounds** 磅 **of** 的 **sugar** 糖

20磅糖

[sɪks] [paʊndz] [ɒv; əv] ['lemən] [dʒuːs]
6 6 **pounds** 磅 **of** 的 **lemon** 柠檬 **juice** 汁

6磅柠檬汁

[nəʊ] . [ˌtuː'tuː] .
No 不 **.** . **2** 2 **.** .

2号。

\- [paʊndz] [ɒv; əv]['wɔːtə(r)]
48 - **pounds** 磅 **of** 的 **water** 水

48磅水

\- [paʊndz] [ɒv; əv]['ʃʊgə(r)]
20 - **pounds** 磅 **of** 的 **sugar** 糖

20磅糖

[ˌtuː'tuː] [paʊndz] [ɒv; əv] ['lemən] [dʒuːs]
2 2 **pounds** 磅 **of** 的 **lemon** 柠檬 **juice** 汁

2磅柠檬汁

[fɔːr] [kwɔːts] ['paɪnæp(ə)l][dʒuːs]
4 4 **quarts** 夸脱 **pineapple** 菠萝 **juice** 汁

4夸脱菠萝汁

[nəʊ] . [θriː] .
No . **3** .
不 . 3 .

3号。

- [paʊndz] [ɒv; əv]['wɔːtə(r)]
48 **pounds** **of** **water**
- 磅 的 水

48磅水

- [paʊndz] [ɒv; əv]['ʃʊgə(r)]
20 **pounds** **of** **sugar**
- 磅 的 糖

20磅糖

[ˌtuː'tuː] [paʊndz] [ɒv; əv]['lemən] [dʒuːs]
2 **pounds** **of** **lemon** **juice**
2 磅 的 柠檬 汁

2磅柠檬汁

[fɔːr] [kwɔːts] ['faɪnli] [pʌlp] ['strɔːb(ə)riz]
4 **quarts** **finely** **pulped** **strawberries**
4 夸脱 精细地 纸浆 草莓

4夸脱草莓细浆

[nəʊ] . [fɔːr] .
No . **4** .
不 . 4 .

4号。

[seɪm] [æz; əz]['nʌmbə(r)] [tuː] , [ɪk'sept] [friːz] ['veri]
Same **as** **number** **two** **,** **except** **freeze** **very**
相同的 作为 数字 二 , 除了 冻结 非常

与第二点相同，只是要非常冷冻。

['ræpɪdli] [wɪð] ['lɪt(ə)l][ˌædʒɪ'teɪʃ(ə)n] .
rapidly **with** **little** **agitation** **.**
快速 和 小的 搅动 .

迅速而平稳地进行。

[ðɪs] [ɪz]
This **is**
这 是

这是

['ɒf(ə)n] [kɔːld] [ə; eɪ] ['grænɪt] .
often **called** **a** **granite** **.**
经常 称为 一个 花岗岩 .

常被称为花岗岩。

[[ˌpiː 'dʒiː] -]
[**Pg** **53** **]**
[页 -]

[第53页]

['eksəsaɪz] [ˌɛksˌaɪ'viː] [rɪ'pɔːt]
EXERCISE **XIV** **REPORT**
锻炼 十四 报告

第十四次演习报告

[deɪt] _
Date =
日期 _

日期_____

[rɪ'si:t] ['nʌmbə(r)] _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _
Receipt **Number** = = = = = = = = = = = = = = =
收据 数字 _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _

收据编号_____

[kri:m] : [aɪs] [kri:m] :
CREAM **:** **ICE** **CREAM** **:**
奶油 : 冰 奶油 :

奶油：冰淇淋：

[eɪdʒ] _ _ _ _ _ _ _
Age = = = = = = =
年龄 _ _ _ _ _ _ _

年龄 _____

['gælənz] _ _ _ _ _ _ _
Gallons = = = = = = =
加仑 _ _ _ _ _ _ _

加仑_____

[ə'sɪdəti] _ _ _ _ _ _ _
Acidity = = = = = = =
酸度 _ _ _ _ _ _ _

酸度_____

[weɪt] [pə(r)]['gælən] _ _ _ _ _ _ _
Weight **per** **gallon** = = = = = = =
重量 每 加仑 _ _ _ _ _ _ _

每加仑重量_____

['temprətʃə(r)] _ _ _ _ _ _ _
Temperature = = = = = = =
温度 _ _ _ _ _ _ _

温度 _____

[swel] :
SWELL **:**
膨胀 :

膨胀：

[ˌstændədaɪ'zeɪʃn] :
STANDARDIZATION **:**
标准化 :

标准化：

['gælənz] _ _ _ _ _ _ _ _
Gallons = = = = = = = =
加仑 _ _ _ _ _ _ _ _

加仑_____

[pə(r)][sent] . _ _ _ _ _ _ _
Per **cent** **.** = = = = = = =
每 中心 . _ _ _ _ _ _ _

百分比_____

[pə(r)][sent][fæt][ɪn] [kri:m] _ _ _ _ _ _ _
Per **cent** **fat** **in** **cream** = = = = = = =
每 中心 胖的 在 奶油 _ _ _ _ _ _ _

奶油中的脂肪百分比_____

[pə(r)][sent][fæt][ɪn][mɪlk] _ _ _ _ _ _ _
Per **cent** **fat** **in** **milk** = = = = = = =
每 中心 胖的 在 牛奶 _ _ _ _ _ _ _

牛奶中的脂肪百分比_____

['fri:zɪŋ] :
FREEZING **:**
冷冻 :

冷冻:

['stændədaɪz] _ _ _ _ _ _ _ [paʊndz] ['fri:zə(r)] [ju:st] _ _ _ _ _ _ _
Standardize = = = = = = = **pounds** **Freezer** **used** = = = = = = =
标准化 _ _ _ _ _ _ _ 磅 冰箱 用过的 _ _ _ _ _ _ _

标准化_____磅 冷冻机使用_____

[ɒv; əv] [kri:m] ['testɪŋ] _ _ _ _ _ _ _
of **cream** **testing** = = = = = = =
的 奶油 测试 _ _ _ _ _ _ _

乳膏测试_____

[paʊndz] [aɪs] [ju:st] _ _ _ _ _ _ _
Pounds **ice** **used** = = = = = = =
英镑 冰 用过的 _ _ _ _ _ _ _

使用的冰块磅数_____

[pə(r)] [sent] [fæt] .
per **cent** **fat** **.**
每 中心 胖的 .

脂肪百分比。

[paʊndz] [sɔ:lt] [ju:st] _ _ _ _ _ _ _
Pounds **salt** **used** = = = = = = =
英镑 盐 用过的 _ _ _ _ _ _ _

用盐的磅数_____

[taɪm] :
TIME **:**
时间 :

时间:

[ɒv; əv] ['stɑrtɪŋ] ['fri:zə(r)] _ _ _ _ _ _ _
Of **starting** **freezer** = = = = = = =
的 开始 冰箱 _ _ _ _ _ _ _

启动冷冻机_____

[ðæt] [mɪks] ['ri:tʃɪz] 30° [ef] _ _ _ _ _ _ _
That **mix** **reaches** **30°** **F** = = = = = = =
那 混合 到达 30° F _ _ _ _ _ _ _

该混合物的温度达到 30°F _____

[rɪ'kwaɪəd] [tu:; tə] [ri:tʃ] 30° [ef] _ _ _ _ _ _ _
Required **to** **reach** **30°** **F** = = = = = = =
必需的 到 抵达 30° F _ _ _ _ _ _ _

需要达到 30°F _____

[ðæt] ['fri:zɪŋ] [ɪz] [kəm'plitɪd] _ _ _ _ _ _ _
That **freezing** **is** **completed** = = = = = = =
那 冷冻 是 完全的 _ _ _ _ _ _ _

冷冻过程已完成_____

['təʊt(ə)l] [taɪm] [rɪ'kwaɪəd] [tu:; tə] [fri:z] _ _ _ _ _ _ _
Total **time** **required** **to** **freeze** = = = = = = =
全部的 时间 必需的 到 冻结 _ _ _ _ _ _ _

冷冻所需总时间_____

[gɪv] [prə'pɔ:ʃ(ə)n] .
Give **proportion** **.**
给 部分 .

给出比例。

[eks] = [ðə; ði] [paʊndz] _ _ _ _ _ _ _

x	**=**	**the**	**pounds**
x	=	这	磅

= = = = = = =
_ _ _ _ _ _ _

x = 磅数_____

[paʊndz] [ɒv; əv] [kriːm] [juːst] _ _ _ _ _ _ _

Pounds	**of**	**cream**	**used**
英镑	的	奶油	用过的

= = = = = = =
_ _ _ _ _ _ _

使用的奶油磅数_____

['temprətʃə(r)] :

TEMPERATURE	**:**
温度	:

温度:

[paʊndz] [ɒv; əv] [mɪlk] [juːst] _ _ _ _ _ _ _

Pounds	**of**	**milk**	**used**
英镑	的	牛奶	用过的

= = = = = = =
_ _ _ _ _ _ _

使用的牛奶磅数_____

[ɒv; əv] [mɪks] ['entərɪŋ] ['friːzə(r)] _ _ _ _ _ _ _

Of	**mix**	**entering**	**freezer**
的	混合	进入	冰箱

= = = = = = =
_ _ _ _ _ _ _

进入冷冻机的混合物_____

[ɒv; əv] [braɪn] [wen] [mɪks] ['riːtʃɪz] 30° [ef] _ _ _ _ _ _ _

Of	**brine**	**when**	**mix**	**reaches**	**30°**	**F**
的	盐水	什么时候	混合	到达	30°	F

= = = = = = =
_ _ _ _ _ _ _

当混合物温度达到 30°F 时，盐水的体积为_____

[mɪks] : [ɒv; əv] [aɪs] [kriːm] [wen] [rɪ'muːvd] _ _ _ _ _ _ _

MIX	**:**	**Of**	**ice**	**cream**	**when**	**removed**
混合	:	的	冰	奶油	什么时候	已移除

= = = = = = =
_ _ _ _ _ _ _

混合物：冰淇淋取出后_____

[paʊndz] _ _ _ _ _ _ _

Pounds
英镑

= = = = = = =
_ _ _ _ _ _ _

英镑_____

[ɒv; əv] [braɪn] [æt; ət] [ðɪs] [taɪm] _ _ _ _ _ _ _

Of	**brine**	**at**	**this**	**time**
的	盐水	在	这	时间

= = = = = = =
_ _ _ _ _ _ _

此时的盐水_____

['gælənz] _ _ _ _ _ _ _

Gallons
加仑

= = = = = = =
_ _ _ _ _ _ _

加仑_____

[weɪt] [pə(r)] ['gælən] _ _ _ _ _ _ _

Weight	**per**	**gallon**
重量	每	加仑

= = = = = = =
_ _ _ _ _ _ _

每加仑重量_____

[pə(r)] [sent] [fæt] [ˌaɪ 'tiː] [ʃʊd; ʃəd] [test] _ _ _ _ _ _ _

Per	**cent**	**fat**	**it**	**should**	**test**
每	中心	胖的	它	应该	测试

= = = = = = =
_ _ _ _ _ _ _

脂肪含量百分比测试结果应为_____

[wɒz; wəz] ['dʒelətɪn] [juːst] ? _ _ _ _ _ _ _

Was	**gelatin**	**used**	**?**
曾是	明胶	用过的	?

= = = = = = =
_ _ _ _ _ _ _

是否使用了明胶? _____

[baɪ] ['meθəd] [wʌn] , [ˌtuː'tuː][ɔː(r)][θriː] ? _ _ _ _ _ _ _
By **method** **1** **,** **2** **or** **3** **?** = = = = = = =
经过 方法 1 , 2 或者 3 ? _ _ _ _ _ _ _

通过方法 1、2 还是 3? _____

[ɪn] [mɪlk] [ɔː(r)]['wɔːtə(r)] ? _ _ _ _ _ _ _
In **milk** **or** **water** **?** = = = = = = =
在 牛奶 或者 水 ? _ _ _ _ _ _ _

用牛奶还是水? _____

[rɪ'mɑːrks] :
Remarks **:**
评论 :

评论:

['kɒments] [ɒn][aɪs] [kriːm] ['ɑːftə(r)][ˌaɪ 'tiː][ɪz] ['hɑːd(ə)nd] :
Comments **on** **ice** **cream** **after** **it** **is** **hardened** **:**
评论 在 冰 奶油 后 它 是 硬化 :

对冰淇淋凝固后的评价:

[[ˌpiː 'dʒiː] -]
[**Pg** **54** **]**
[页 -]

[第54页]

['eksəsaɪz] ['nʌmbə(r)]['ɛks'viː]
EXERCISE **NUMBER** **XV**
锻炼 数字 十五

练习十五

['wɔːtə(r)] ['ʃɜːbət]
WATER **SHERBETS**
水 雪葩

水雪芭

[friːz] [ðə; ði] ['fɒləʊɪŋ] ['ʃɜːbət] [æz; əz] [ə'saɪnd] [ænd; ənd] [fɪl] [aʊt] ['rekɔːd; rɪ'kɔːd][blæŋk][ɒn] ['ɒpəzɪt]
Freeze **the** **following** **sherbets** **as** **assigned** **and** **fill** **out** **record** **blank** **on** **opposite**
冻结 这 下列的 雪葩 作为 分配 和 充满 出去 记录 空白的 在 对面的
[peɪdʒ] .
page **.**
页 .

将下列冰糕按要求冷冻，并在背面空白处填写记录表。

[rɪ'siːts] :
Receipts **:**
收据 :

收据:

[nəʊ] . [wʌn] .
No **.** **1** **.**
不 . 1 .

第一名。

- [paʊndz] ['wɔːtə(r)]
48 **pounds** **water**
- 磅 水

48磅水

- [paʊndz] ['ʃʊgə(r)]
16 **pounds** **sugar**
- 磅 糖

16磅糖

[wʌn] [paʊnd] ['leмən] [dʒuːs]
1 **pound** **lemon** **juice**
1 磅 柠檬 汁

1磅柠檬汁

[fɔːr] [kwɔːts] ['greɪtɪd] ['paɪnæp(ə)l] ([ɔː(r)]['paɪnæp(ə)l][dʒuːs])
4 **quarts** **grated** **pineapple** **(** **or** **pineapple** **juice** **)**
4 夸脱 磨碎的 菠萝 (或者 菠萝 汁)

4夸脱磨碎的菠萝（或菠萝汁）

[sɪks] ['aʊnsɪz] [ɒv; əv]['dʒelətɪn][ɪn][fɔːr] [paʊndz] [ɒv; əv]['wɔːtə(r)] , [ɪf] [dɪ'zaɪəd]
6 **ounces** **of** **gelatin** **in** **4** **pounds** **of** **water** **,** **if** **desired**
6 盎司 的 明胶 在 4 磅 的 水 , 如果 想要的

如果需要，可将 6 盎司明胶溶于 4 磅水中。

- [eg] ['waɪts] ['biːt(ə)n] [stɪf] [ænd; ənd] ['ædɪd] [wen] ['mɪkstʃə(r)][ɪz] ['pɑːtli] ['frəʊz(ə)n]
24 **egg** **whites** **beaten** **stiff** **and** **added** **when** **mixture** **is** **partly** **frozen**
- 蛋 白人 被打败 僵硬的 和 额外 什么时候 混合物 是 部分 冷冻

将24个打发至硬性发泡的蛋白在混合物部分冻结时加入。

[nəʊ] . [ˌtuː'tuː] .
No **.** **2** **.**
不 . 2 .

2号。

[seɪm] [æz; əz]['nʌmbə(r)][wʌn] [ɪk'sept] [rɪ'pleɪs] [ðə; ði]['paɪnæp(ə)l]
Same **as** **number** **one** **except** **replace** **the** **pineapple**
相同的 作为 数字 一 除了 代替 这 菠萝

与第一题相同，只是把菠萝换成了菠萝。

[wɪð] [greɪp] [dʒuːs] .
with **grape** **juice** **.**
和 葡萄 汁 .

加入葡萄汁。

[nəʊ] . [θriː] .
No **.** **3** **.**
不 . 3 .

3号。

[juːz] [seɪm] [mɪks][æz; əz]['nʌmbə(r)][wʌn] [ɪk'sept] [rɪ'pleɪs] [ðə; ði]
Use **same** **mix** **as** **number** **one** **except** **replace** **the**
使用 相同的 混合 作为 数字 一 除了 代替 这

使用与方案一相同的配方，只是替换掉.....

['paɪnæp(ə)l] [wɪð] ['ɒrɪndʒ] [dʒuːs] .
pineapple **with** **orange** **juice** **.**
菠萝 和 橙子 汁 .

菠萝加橙汁。

[bɔɪl] [ðə; ði]['wɔːtə(r)][ænd; ənd]
Boil **the** **water** **and**
熬 这 水 和

把水烧开，

['ʃʊgə(r)][tuː; tə][ə; eɪ][klɪə(r)] ['sɪrəp] , [ðen] [streɪn] [ænd; ənd] [kuːl] [bɪ'fɔː(r)]
sugar **to** **a** **clear** **syrup** **,** **then** **strain** **and** **cool** **before**
糖 到 一个 清除 糖浆 , 然后 拉紧 和 凉爽的 前

将糖熬成清澈的糖浆，然后过滤并冷却。

['friːzɪŋ] .
freezing **.**
冷冻 .

冷冻。

[[ˌpiː ˈdʒiː] -]
[**Pg** **55**]
[页 -]

[第55页]

['eksəsaɪz] ['ɛks'viː] [rɪ'pɔːt]
EXERCISE **XV** **REPORT**
锻炼 十五 报告

第十五次演习报告

[deɪt] _
Date =
日期 _

日期_____

[rɪ'siːt] ['nʌmbə(r)] _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _
Receipt **Number** = = = = = = = = = = = = = = = =
收据 数字 _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _

收据编号_____

[kriːm] : [aɪs] [kriːm] :
CREAM **:** **ICE** **CREAM** **:**
奶油 : 冰 奶油 :

奶油：冰淇淋：

[eɪdʒ] _ _ _ _ _ _ _
Age = = = = = = =
年龄 _ _ _ _ _ _ _

年龄 _____

['gælənz] _ _ _ _ _ _ _
Gallons = = = = = = =
加仑 _ _ _ _ _ _ _

加仑_____

[ə'sɪdəti] _ _ _ _ _ _ _
Acidity = = = = = = =
酸度 _ _ _ _ _ _ _

酸度_____

[weɪt] [pə(r)] ['gælən] _ _ _ _ _ _ _
Weight **per** **gallon** = = = = = = =
重量 每 加仑 _ _ _ _ _ _ _

每加仑重量_____

['temprətʃə(r)] _ _ _ _ _ _ _
Temperature = = = = = = =
温度 _ _ _ _ _ _ _

温度 _____

[swel] :
SWELL **:**
膨胀 :

膨胀：

[ˌstændədaɪ'zeɪʃn] :
STANDARDIZATION **:**
标准化 :

标准化：

['gælənz] _ _ _ _ _ _ _ _
Gallons = = = = = = = =
加仑 _ _ _ _ _ _ _ _

加仑_____

[pə(r)] [sent] .
Per **cent** **.**
每 中心 .

百分比_____

[pə(r)] [sent] [fæt] [ɪn] [kriːm]
Per **cent** **fat** **in** **cream**
每 中心 胖的 在 奶油

奶油中的脂肪百分比_____

[pə(r)] [sent] [fæt] [ɪn] [mɪlk]
Per **cent** **fat** **in** **milk**
每 中心 胖的 在 牛奶

牛奶中的脂肪百分比_____

['friːzɪŋ] :
FREEZING **:**
冷冻 :

冷冻:

['stændədaɪz] [paʊndz] ['friːzə(r)] [juːst]
Standardize **pounds** **Freezer** **used**
标准化 磅 冰箱 用过的

标准化_____磅 冷冻机使用_____

[ɒv; əv] [kriːm] ['testɪŋ]
of **cream** **testing**
的 奶油 测试

乳膏测试_____

[paʊndz] [aɪs] [juːst]
Pounds **ice** **used**
英镑 冰 用过的

使用的冰块磅数_____

[pə(r)] [sent] [fæt] .
per **cent** **fat** **.**
每 中心 胖的 .

脂肪百分比。

[paʊndz] [sɔːlt] [juːst]
Pounds **salt** **used**
英镑 盐 用过的

用盐的磅数_____

[taɪm] :
TIME **:**
时间 :

时间:

[ɒv; əv] ['stɑrtɪŋ] ['friːzə(r)]
Of **starting** **freezer**
的 开始 冰箱

启动冷冻机_____

[ðæt] [mɪks] ['riːtʃɪz] 30° [ef]
That **mix** **reaches** **30°** **F**
那 混合 到达 30° F

该混合物的温度达到 30°F _____

[rɪ'kwaɪəd] [tuː; tə] [riːtʃ] 30° [ef]
Required **to** **reach** **30°** **F**
必需的 到 抵达 30° F

需要达到 30°F _____

[ðæt]	['fri:zɪŋ]	[ɪz]	[kəm'plitɪd]	_ _ _ _ _ _ _
That	**freezing**	**is**	**completed**	= = = = = = =
那	冷冻	是	完全的	_ _ _ _ _ _ _

冷冻过程已完成_____

['təʊt(ə)l]	[taɪm]	[rɪ'kwaɪəd]	[tu:; tə]	[fri:z]	_ _ _ _ _ _ _
Total	**time**	**required**	**to**	**freeze**	= = = = = = =
全部的	时间	必需的	到	冻结	_ _ _ _ _ _ _

冷冻所需总时间_____

[gɪv]	[prə'pɔ:ʃ(ə)n]	.
Give	**proportion**	**.**
给	部分	.

给出比例。

[eks]	=	[ðə; ði]	[paʊndz]	_ _ _ _ _ _ _
x	**=**	**the**	**pounds**	= = = = = = =
x	=	这	磅	_ _ _ _ _ _ _

x = 磅数_____

[paʊndz]	[ɒv; əv]	[kri:m]	[ju:st]	_ _ _ _ _ _ _
Pounds	**of**	**cream**	**used**	= = = = = = =
英镑	的	奶油	用过的	_ _ _ _ _ _ _

使用的奶油磅数_____

['temprətʃə(r)]	:
TEMPERATURE	**:**
温度	:

温度:

[paʊndz]	[ɒv; əv]	[mɪlk]	[ju:st]	_ _ _ _ _ _ _
Pounds	**of**	**milk**	**used**	= = = = = = =
英镑	的	牛奶	用过的	_ _ _ _ _ _ _

使用的牛奶磅数_____

[ɒv; əv]	[mɪks]	['entərɪŋ]	['fri:zə(r)]	_ _ _ _ _ _ _
Of	**mix**	**entering**	**freezer**	= = = = = = =
的	混合	进入	冰箱	_ _ _ _ _ _ _

进入冷冻机的混合物_____

[ɒv; əv]	[braɪn]	[wen]	[mɪks]	['ri:tʃɪz]	30°	[ef]	_ _ _ _ _ _ _
Of	**brine**	**when**	**mix**	**reaches**	**30°**	**F**	= = = = = = =
的	盐水	什么时候	混合	到达	30°	F	_ _ _ _ _ _ _

当混合物温度达到 30°F 时，盐水的体积为_____

[mɪks]	:	[ɒv; əv]	[aɪs]	[kri:m]	[wen]	[rɪ'mu:vd]	_ _ _ _ _ _ _
MIX	**:**	**Of**	**ice**	**cream**	**when**	**removed**	= = = = = = =
混合	:	的	冰	奶油	什么时候	已移除	_ _ _ _ _ _ _

混合物：冰淇淋取出后的_____

[paʊndz]	_ _ _ _ _ _ _
Pounds	= = = = = = =
英镑	_ _ _ _ _ _ _

英镑_____

[ɒv; əv]	[braɪn]	[æt; ət]	[ðɪs]	[taɪm]	_ _ _ _ _ _ _
Of	**brine**	**at**	**this**	**time**	= = = = = = =
的	盐水	在	这	时间	_ _ _ _ _ _ _

此时的盐水含量_____

['gælənz]	_ _ _ _ _ _ _
Gallons	= = = = = = =
加仑	_ _ _ _ _ _ _

加仑_____

[weɪt] [pə(r)]['gælən] _ _ _ _ _ _ _
Weight **per** **gallon** = = = = = = =
重量 每 加仑 _ _ _ _ _ _ _

每加仑重量_____

[pə(r)] [sent] [fæt][ˌaɪ 'tiː][ʃʊd; ʃəd] [test] _ _ _ _ _ _ _
Per **cent** **fat** **it** **should** **test** = = = = = = =
每 中心 胖的 它 应该 测试 _ _ _ _ _ _ _

脂肪含量百分比测试结果应为_____

[wɒz; wəz]['dʒelətɪn] [juːst] ? _ _ _ _ _ _ _
Was **gelatin** **used** **?** = = = = = = =
曾是 明胶 用过的 ? _ _ _ _ _ _ _

是否使用了明胶? _____

[baɪ] ['meθəd] [wʌn] , [ˌtuː'tuː][ɔː(r)][θriː] ? _ _ _ _ _ _ _
By **method** **1** **,** **2** **or** **3** **?** = = = = = = =
经过 方法 1 , 2 或者 3 ? _ _ _ _ _ _ _

通过方法 1、2 还是 3? _____

[ɪn] [mɪlk] [ɔː(r)]['wɔːtə(r)] ? _ _ _ _ _ _ _
In **milk** **or** **water** **?** = = = = = = =
在 牛奶 或者 水 ? _ _ _ _ _ _ _

用牛奶还是水? _____

[rɪ'mɑːrks] :
Remarks **:**
评论 :

评论:

['kɒments] [ɒn][aɪs] [kriːm] ['ɑːftə(r)][ˌaɪ 'tiː][ɪz] ['hɑːd(ə)nd] :
Comments **on** **ice** **cream** **after** **it** **is** **hardened** **:**
评论 在 冰 奶油 后 它 是 硬化 :

对冰淇淋凝固后的评价:

[[ˌpiː 'dʒiː] -]
[**Pg** **56** **]**
[页 -]

[第56页]

['eksəsaɪz] ['nʌmbə(r)] [ˌɛks'viː'aɪ]
EXERCISE **NUMBER** **XVI**
锻炼 数字 十六

第十六次练习

[mɪlk] ['ʃɜːbət]
MILK **SHERBETS**
牛奶 雪葩

牛奶雪葩

[friːz] [mɪlk] ['ʃɜːbət] ['ɑːftə(r)][ðə; ði] ['fɒləʊɪŋ] [beɪs] ['fɔːmjələ] , ['juːzɪŋ] [sʌtʃ] [ɒv; əv][ðə; ði] [f'leɪvərɪŋz]
Freeze **milk** **sherbets** **after** **the** **following** **base** **formula** **,** **using** **such** **of** **the** **flavorings**
冻结 牛奶 雪葩 后 这 下列的 根据 公式 , 使用 这样的 的 这 调味料
[æz; əz][ɑː(r); ə(r)] [ə'saɪnd] .
as **are** **assigned** **.**
作为 是 分配 .

按照以下基本配方，使用指定的调味料，冷冻牛奶冰糕。

[fɪl] [aʊt][ðə; ði]['rekɔːd; rɪ'kɔːd][blæŋk][ɒn][ðə; ði] ['ɒpəzɪt] [peɪdʒ] .
Fill **out** **the** **record** **blank** **on** **the** **opposite** **page** **.**
充满 出去 这 记录 空白的 在 这 对面的 页 .

请填写背面空白处的记录表。

['fleɪvəz] :
Flavors **:**
口味 :

口味:

['ɒrɪndʒ] , [greɪp] , ['tʃeri] , ['paɪnæp(ə)l] , [ænd; ənd] ['strɔːbəri] .
Orange **,** **grape** **,** **cherry** **,** **pineapple** **,** **and** **strawberry** **.**
橙子 , 葡萄 , 樱桃 , 菠萝 , 和 草莓 .

橙子、葡萄、樱桃、菠萝和草莓。

[ɪf] ['lemən] [ɪz] [dɪ'zaɪəd] , [juːz] ['əʊnli] [tuː] [kwɔːts] [ɒv; əv] ['lemən] [dʒuːs] [wɪð] [ə; eɪ] [kwɔːt] [ɒv; əv] ['ɒrɪndʒ] [dʒuːs] .
If **lemon** **is** **desired** **,** **use** **only** **two** **quarts** **of** **lemon** **juice** **with** **a** **quart** **of** **orange** **juice** **.**
如果 柠檬 是 想要的 , 使用 仅有的 二 夸脱 的 柠檬 汁 和 一个 夸脱 的 橙子 汁 .

如果想要柠檬味，只需将两夸脱柠檬汁与一夸脱橙汁混合即可。

[rɪ'siːt] :
Receipt **:**
收据 :

收据:

- [paʊndz] [ɒv; əv] [mɪlk]
48 **pounds** **of** **milk**
- 磅 的 牛奶

48磅牛奶

- [paʊndz] [ɒv; əv] ['ʃʊgə(r)]
16 **pounds** **of** **sugar**
- 磅 的 糖

16磅糖

[faɪv] ['aʊnsɪz] [ɒv; əv] ['dʒelətɪn] [ɪn] [ˌtuː'tuː] [kwɔːts] ['wɔːtə(r)]
5 **ounces** **of** **gelatin** **in** **2** **quarts** **water**
5 盎司 的 明胶 在 2 夸脱 水

5盎司明胶溶于2夸脱水中

[wʌn] [paʊnd] ['lemən] [dʒuːs]
1 **pound** **lemon** **juice**
1 磅 柠檬 汁

1磅柠檬汁

[fɔːr] [kwɔːts] [fruːt] ['fleɪvərɪŋ]
4 **quarts** **fruit** **flavoring**
4 夸脱 水果 调味

4夸脱水果调味剂

- [eg] ['waɪts] ['biːt(ə)n] [stɪf] [ænd; ənd] ['ædɪd]
12 **egg** **whites** **beaten** **stiff** **and** **added**
- 蛋 白人 被打败 僵硬的 和 额外

将12个打发至硬性的蛋白加入

['ɑːftə(r)] ['mɪkstʃə(r)] [ɪz] ['pɑːtli] ['frəʊz(ə)n] .
after **mixture** **is** **partly** **frozen** **.**
后 混合物 是 部分 冷冻 .

混合物部分冻结后。

[[ˌpiː 'dʒiː] -]
[**Pg** **57** **]**
[页 -]

[第57页]

['eksəsaɪz] [ˌɛks'viːˈaɪ] [rɪ'pɔːt]

EXERCISE	**XVI**	**REPORT**
锻炼	十六	报告

第十六次演习报告

[deɪt] _

Date =

日期 _

日期_____

[rɪ'siːt] ['nʌmbə(r)] _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _

Receipt	**Number**	= = = = = = = = = = = = = = = = =
收据	数字	_ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _

收据编号_____

[kriːm] : [aɪs] [kriːm] :

CREAM	**:**	**ICE**	**CREAM**	**:**
奶油	:	冰	奶油	:

奶油：冰淇淋：

[eɪdʒ] _ _ _ _ _ _ _

Age = = = = = = =

年龄 _ _ _ _ _ _ _

年龄 _____

['gælənz] _ _ _ _ _ _ _

Gallons = = = = = = =

加仑 _ _ _ _ _ _ _

加仑_____

[ə'sɪdəti] _ _ _ _ _ _ _

Acidity = = = = = = =

酸度 _ _ _ _ _ _ _

酸度_____

[weɪt] [pə(r)]['gælən] _ _ _ _ _ _ _

Weight	**per**	**gallon**	= = = = = = =
重量	每	加仑	_ _ _ _ _ _ _

每加仑重量_____

['temprətʃə(r)] _ _ _ _ _ _ _

Temperature = = = = = = =

温度 _ _ _ _ _ _ _

温度 _____

[swel] :

SWELL **:**

膨胀 :

膨胀：

[ˌstændədaɪ'zeɪʃn] :

STANDARDIZATION **:**

标准化 :

标准化：

['gælənz] _ _ _ _ _ _ _ _

Gallons = = = = = = = =

加仑 _ _ _ _ _ _ _ _

加仑_____

[pə(r)] [sent] . _ _ _ _ _ _ _

Per	**cent**	**.**	= = = = = = =
每	中心	.	_ _ _ _ _ _ _

百分比_____

[pə(r)] [sent] [fæt] [ɪn] [kriːm] _ _ _ _ _ _ _
Per **cent** **fat** **in** **cream** = = = = = = =
每 中心 胖的 在 奶油 _ _ _ _ _ _ _

奶油中的脂肪百分比_____

[pə(r)] [sent] [fæt] [ɪn] [mɪlk] _ _ _ _ _ _ _
Per **cent** **fat** **in** **milk** = = = = = = =
每 中心 胖的 在 牛奶 _ _ _ _ _ _ _

牛奶中的脂肪百分比_____

['friːzɪŋ] :
FREEZING **:**
冷冻 :

冷冻:

['stændədaɪz] _ _ _ _ _ _ _ [paʊndz] ['friːzə(r)] [juːst] _ _ _ _ _ _
Standardize = = = = = = = **pounds** **Freezer** **used** = = = = = = =
标准化 _ _ _ _ _ _ _ 磅 冰箱 用过的 _ _ _ _ _ _

标准化_____磅 冷冻机使用_____

[ɒv; əv] [kriːm] ['testɪŋ] _ _ _ _ _ _ _
of **cream** **testing** = = = = = = =
的 奶油 测试 _ _ _ _ _ _ _

乳膏测试_____

[paʊndz] [aɪs] [juːst] _ _ _ _ _ _ _
Pounds **ice** **used** = = = = = = =
英镑 冰 用过的 _ _ _ _ _ _ _

使用的冰块磅数_____

[pə(r)] [sent] [fæt] .
per **cent** **fat** **.**
每 中心 胖的 .

脂肪百分比。

[paʊndz] [sɔːlt] [juːst] _ _ _ _ _ _ _
Pounds **salt** **used** = = = = = = =
英镑 盐 用过的 _ _ _ _ _ _ _

用盐的磅数_____

[taɪm] :
TIME **:**
时间 :

时间:

[ɒv; əv] ['stɑrtɪŋ] ['friːzə(r)] _ _ _ _ _ _ _
Of **starting** **freezer** = = = = = = =
的 开始 冰箱 _ _ _ _ _ _ _

启动冷冻机_____

[ðæt] [mɪks] ['riːtʃɪz] 30° [ef] _ _ _ _ _ _ _
That **mix** **reaches** **30°** **F** = = = = = = =
那 混合 到达 30° F _ _ _ _ _ _ _

该混合物的温度达到 30°F _____

[rɪ'kwaɪəd] [tuː; tə] [riːtʃ] 30° [ef] _ _ _ _ _ _ _
Required **to** **reach** **30°** **F** = = = = = = =
必需的 到 抵达 30° F _ _ _ _ _ _ _

需要达到 30°F _____

[ðæt] ['friːzɪŋ] [ɪz] [kəm'plitɪd] _ _ _ _ _ _ _
That **freezing** **is** **completed** = = = = = = =
那 冷冻 是 完全的 _ _ _ _ _ _ _

冷冻过程已完成_____

['təʊt(ə)l] [taɪm] [rɪ'kwaɪəd] [tuː; tə] [friːz] _ _ _ _ _ _ _
Total **time** **required** **to** **freeze** = = = = = = =
全部的 时间 必需的 到 冻结 _ _ _ _ _ _ _

冷冻所需总时间_____

[gɪv] [prə'pɔːʃ(ə)n] .
Give **proportion** **.**
给 部分 .

给出比例。

[eks] = [ðə; ðiː] [paʊndz] _ _ _ _ _ _ _
x **=** **the** **pounds** = = = = = = =
x = 这 磅 _ _ _ _ _ _ _

x = 磅数_____

[paʊndz] [ɒv; əv] [kriːm] [juːst] _ _ _ _ _ _ _
Pounds **of** **cream** **used** = = = = = = =
英镑 的 奶油 用过的 _ _ _ _ _ _ _

使用的奶油磅数_____

['temprətʃə(r)] :
TEMPERATURE **:**
温度 :

温度:

[paʊndz] [ɒv; əv] [mɪlk] [juːst] _ _ _ _ _ _ _
Pounds **of** **milk** **used** = = = = = = =
英镑 的 牛奶 用过的 _ _ _ _ _ _ _

使用的牛奶磅数_____

[ɒv; əv] [mɪks] ['entərɪŋ] ['friːzə(r)] _ _ _ _ _ _ _
Of **mix** **entering** **freezer** = = = = = = =
的 混合 进入 冰箱 _ _ _ _ _ _ _

进入冷冻机的混合物_____

[ɒv; əv] [braɪn] [wen] [mɪks] ['riːtʃɪz] 30° [ef] _ _ _ _ _ _ _
Of **brine** **when** **mix** **reaches** **30°** **F** = = = = = = =
的 盐水 什么时候 混合 到达 30° F _ _ _ _ _ _ _

当混合物温度达到 30°F 时，盐水的体积为_____

[mɪks] : [ɒv; əv] [aɪs] [kriːm] [wen] [rɪ'muːvd] _ _ _ _ _ _ _
MIX **:** **Of** **ice** **cream** **when** **removed** = = = = = = =
混合 : 的 冰 奶油 什么时候 已移除 _ _ _ _ _ _ _

混合物：冰淇淋取出后_____

[paʊndz] _ _ _ _ _ _ _
Pounds = = = = = = =
英镑 _ _ _ _ _ _ _

英镑_____

[ɒv; əv] [braɪn] [æt; ət] [ðɪs] [taɪm] _ _ _ _ _ _ _
Of **brine** **at** **this** **time** = = = = = = =
的 盐水 在 这 时间 _ _ _ _ _ _ _

此时的盐水_____

['gælənz] _ _ _ _ _ _ _
Gallons = = = = = = =
加仑 _ _ _ _ _ _ _

加仑_____

[weɪt] [pə(r)] ['gælən] _ _ _ _ _ _ _
Weight **per** **gallon** = = = = = = =
重量 每 加仑 _ _ _ _ _ _ _

每加仑重量_____

[pə(r)] [sent] [fæt] [ˌaɪ 'tiː] [ʃʊd; ʃəd] [test] _ _ _ _ _ _ _
Per **cent** **fat** **it** **should** **test** = = = = = = =
每 中心 胖的 它 应该 测试 _ _ _ _ _ _ _

脂肪含量百分比测试结果应为_____

[wɒz; wəz] ['dʒelətɪn] [juːst] ? _ _ _ _ _ _ _
Was **gelatin** **used** **?** = = = = = = =
曾是 明胶 用过的 ? _ _ _ _ _ _ _

是否使用了明胶? _____

[baɪ] ['meθəd] [wʌn] , [ˌtuː'tuː] [ɔː(r)] [θriː] ? _ _ _ _ _ _ _
By **method** **1** **,** **2** **or** **3** **?** = = = = = = =
经过 方法 1 , 2 或者 3 ? _ _ _ _ _ _ _

通过方法 1、2 还是 3? _____

[ɪn] [mɪlk] [ɔː(r)] ['wɔːtə(r)] ? _ _ _ _ _ _ _
In **milk** **or** **water** **?** = = = = = = =
在 牛奶 或者 水 ? _ _ _ _ _ _ _

用牛奶还是水? _____

[rɪ'mɑːrks] :
Remarks **:**
评论 :

评论:

['kɒments] [ɒn] [aɪs] [kriːm] ['ɑːftə(r)] [ˌaɪ 'tiː] [ɪz] ['hɑːd(ə)nd] :
Comments **on** **ice** **cream** **after** **it** **is** **hardened** **:**
评论 在 冰 奶油 后 它 是 硬化 :

对冰淇淋凝固后的评价:

[[ˌpiː 'dʒiː] -]
[**Pg** **58** **]**
[页 -]

[第58页]

['eksəsaɪz] ['nʌmbə(r)] [ˌɛksˌviː'aɪ'aɪ]
EXERCISE **NUMBER** **XVII**
锻炼 数字 十七

第十七号练习

['pʌntʃɪz] [ænd; ənd] ['læktəu]
PUNCHES **AND** **LACTO**
拳击 和 乳酸菌

拳击和乳糖

[friːz] [ðə; ði] ['fɒləʊɪŋ] [fˈɔːmjʊləz] [æz; əz] [ə'saɪnd] [ænd; ənd] [fɪl] [aʊt] [ðə; ði] ['rekɔːd; rɪ'kɔːd] [blæŋk] [ɒn]
Freeze **the** **following** **formulas** **as** **assigned** **and** **fill** **out** **the** **record** **blank** **on**
冻结 这 下列的 公式 作为 分配 和 充满 出去 这 记录 空白的 在
['ɒpəzɪt] [peɪdʒ] :
opposite **page** **:**
对面的 页 :

请将下列公式固定下来，并在背面空白处填写记录:

['pʌntʃɪz] :
Punches **:**
拳击 :

拳击:

[nəʊ] . [wʌn] .
No **.** **1** **.**
不 . 1 .

第一名。

- [paʊndz] ['wɔ:tə(r)]

48	pounds	water
-	磅	水

48磅水

- [paʊndz] ['ʃʊgə(r)]

20	pounds	sugar
-	磅	糖

20磅糖

[wʌn] [paʊnd] ['lemən] [dʒu:s]

1	pound	lemon	juice
1	磅	柠檬	汁

1磅柠檬汁

[wʌn] [kwɔ:t] ['brændi] [ænd; ənd] [rʌm] [mɪkst]

1	quart	brandy	and	rum	mixed
1	夸脱	白兰地	和	朗姆酒	混合

1夸脱白兰地和朗姆酒混合

[nəʊ] . [ˌtu:'tu:] .

No	.	2	.
不	.	2	.

2号。

- [paʊndz] ['wɔ:tə(r)]

48	pounds	water
-	磅	水

48磅水

- [paʊndz] ['ʃʊgə(r)]

20	pounds	sugar
-	磅	糖

20磅糖

[wʌn] [paʊnd] ['lemən] [dʒu:s]

1	pound	lemon	juice
1	磅	柠檬	汁

1磅柠檬汁

[wʌn] [kwɔ:t] ['ɒrɪndʒ] [dʒu:s]

1	quart	orange	juice
1	夸脱	橙子	汁

1夸脱橙汁

[ˌtu:'tu:] [kwɔ:ts] [waɪn]

2	quarts	wine
2	夸脱	葡萄酒

2夸脱葡萄酒

[fɔ:r] ['aʊnsɪz] ['dʒelətɪn] [ɪn] [pɑ:t] [ɒv; əv] [ðə; ði] ['wɔ:tə(r)]

4	ounces	gelatin	in	part	of	the	water
4	盎司	明胶	在	部分	的	这	水

4盎司明胶溶于部分水中

[nəʊ] . [θri:] .

No	.	3	.
不	.	3	.

3号。

- [paʊndz] ['wɔ:tə(r)]

48	pounds	water
-	磅	水

48磅水

- [paʊndz] ['ʃʊgə(r)]
20 pounds sugar
- 磅 糖

20磅糖

[wʌn] [kwɔ:t] ['leмən] [dʒu:s]
1 quart lemon juice
1 夸脱 柠檬 汁

1夸脱柠檬汁

[wʌn] [kwɔ:t] ['rɑ:zbəri] [dʒu:s]
1 quart raspberry juice
1 夸脱 覆盆子 汁

1夸脱覆盆子汁

[wʌn] [kwɔ:t] [greɪp] [dʒu:s]
1 quart grape juice
1 夸脱 葡萄 汁

1夸脱葡萄汁

[kləʊvz] , ['sɪnəmən] , ['ɔ:lspaɪs] [ænd; ənd] ['nʌtmeg] [tu:; tə] [teɪst] .
cloves , cinnamon , allspice and nutmeg to taste .
丁香 , 肉桂 , 多香果 和 肉豆蔻 到 品尝 .

根据口味加入丁香、肉桂、多香果和肉豆蔻。

['læktəu] ([frɒm; frəm]['aɪəwə]['steɪʃ(ə)n] ['bʊlətɪn] -)
Lacto (From Iowa Station Bulletin 140)
乳酸菌 (从 爱荷华州 车站 公告 -)

乳酸菌（摘自爱荷华州电台公告 140）

- [paʊndz] [gʊd] ['stɑ:tə(r)][dʒʌst] ['naɪsli] [kəʊ'ægjuleɪtɪd]
48 pounds good starter just nicely coagulated
- 磅 好的 起动机 只是 很好 凝固的

48磅优质发酵剂，凝固得很好

- [paʊndz] ['ʃʊgə(r)]
18 pounds sugar
- 磅 糖

18磅糖

- [egz] , ['waɪts] [ænd; ənd] [jəʊk] ['bi:t(ə)n] ['seprətli]
24 eggs , whites and yolks beaten separately
- 鸡蛋 , 白人 和 蛋黄 被打败 分别地

24个鸡蛋，蛋清和蛋黄分别打散。

[ˌtu:'tu:] [kwɔ:ts] [ɒv; əv] [greɪp] [dʒu:s]
2 quarts of grape juice
2 夸脱 的 葡萄 汁

2夸脱葡萄汁

1½ [kwɔ:ts] ['leмən] [dʒu:s]
1½ quarts lemon juice
1½ 夸脱 柠檬 汁

1.5夸脱柠檬汁

[mɪks][ɪn][ðə; ði]['ɔ:də(r)]['gɪv(ə)n][ɪn][ðə; ði] ['fɔ:mjələ] .
Mix in the order given in the formula .
混合 在 这 命令 给定 在 这 公式 .

按照配方中的顺序混合。

['ʌðə(r)] ['fleɪvəz] [meɪ] [bi:; bi] ['sʌbstɪtju:tɪd] [fɔ:(r); fə(r)][ðə; ði] [greɪp] [dʒu:s] .
Other flavors may be substituted for the grape juice .
其他 口味 可能 是 替代 为了 这 葡萄 汁 .

可以用其他口味代替葡萄汁。

[第59页]

[ˈeksəsaɪz] [ˌɛksˌviːˈaɪˈaɪ] [rɪˈpɔːt]
EXERCISE **XVII** **REPORT**
锻炼 十七 报告

第十七次演习报告

[deɪt] _
Date =
日期 _

日期_____

[rɪˈsiːt] [ˈnʌmbə(r)] _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _
Receipt **Number** = = = = = = = = = = = = = = = =
收据 数字 _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _

收据编号_____

[kriːm] : [aɪs] [kriːm] :
CREAM **:** **ICE** **CREAM** **:**
奶油 : 冰 奶油 :

奶油：冰淇淋：

[eɪdʒ] _ _ _ _ _ _ _
Age = = = = = = =
年龄 _ _ _ _ _ _ _

年龄 _____

[ˈgælənz] _ _ _ _ _ _ _
Gallons = = = = = = =
加仑 _ _ _ _ _ _ _

加仑_____

[əˈsɪdəti] _ _ _ _ _ _ _
Acidity = = = = = = =
酸度 _ _ _ _ _ _ _

酸度_____

[weɪt] [pə(r)] [ˈgælən] _ _ _ _ _ _ _
Weight **per** **gallon** = = = = = = =
重量 每 加仑 _ _ _ _ _ _ _

每加仑重量_____

[ˈtemprətʃə(r)] _ _ _ _ _ _ _
Temperature = = = = = = =
温度 _ _ _ _ _ _ _

温度 _____

[swel] :
SWELL **:**
膨胀 :

膨胀：

[ˌstændədaɪˈzeɪʃn] :
STANDARDIZATION **:**
标准化 :

标准化：

[ˈgælənz] _ _ _ _ _ _ _ _
Gallons = = = = = = = =
加仑 _ _ _ _ _ _ _ _

加仑_____

[pə(r)] [sent] .
Per **cent** **.**
每 中心 .

百分比_____

[pə(r)] [sent] [fæt] [ɪn] [kriːm]
Per **cent** **fat** **in** **cream**
每 中心 胖的 在 奶油

奶油中的脂肪百分比_____

[pə(r)] [sent] [fæt] [ɪn] [mɪlk]
Per **cent** **fat** **in** **milk**
每 中心 胖的 在 牛奶

牛奶中的脂肪百分比_____

['friːzɪŋ] :
FREEZING **:**
冷冻 :

冷冻:

['stændədaɪz] [paʊndz] ['friːzə(r)] [juːst]
Standardize **pounds** **Freezer** **used**
标准化 磅 冰箱 用过的

标准化_____磅 冷冻机使用_____

[ɒv; əv] [kriːm] ['testɪŋ]
of **cream** **testing**
的 奶油 测试

乳膏测试_____

[paʊndz] [aɪs] [juːst]
Pounds **ice** **used**
英镑 冰 用过的

使用的冰块磅数_____

[pə(r)] [sent] [fæt] .
per **cent** **fat** **.**
每 中心 胖的 .

脂肪百分比。

[paʊndz] [sɔːlt] [juːst]
Pounds **salt** **used**
英镑 盐 用过的

用盐的磅数_____

[taɪm] :
TIME **:**
时间 :

时间:

[ɒv; əv] ['stɑrtɪŋ] ['friːzə(r)]
Of **starting** **freezer**
的 开始 冰箱

启动冷冻机_____

[ðæt] [mɪks] ['riːtʃɪz] 30° [ef]
That **mix** **reaches** **30°** **F**
那 混合 到达 30° F

该混合物的温度达到 30°F _____

[rɪ'kwaɪəd] [tuː; tə] [riːtʃ] 30° [ef]
Required **to** **reach** **30°** **F**
必需的 到 抵达 30° F

需要达到 30°F _____

[ðæt]	['friːzɪŋ]	[ɪz]	[kəm'plitɪd]	_ _ _ _ _ _ _
That	**freezing**	**is**	**completed**	= = = = = = =
那	冷冻	是	完全的	_ _ _ _ _ _ _

冷冻过程已完成_____

['təʊt(ə)l]	[taɪm]	[rɪ'kwaɪəd]	[tuː; tə]	[friːz]	_ _ _ _ _ _ _
Total	**time**	**required**	**to**	**freeze**	= = = = = = =
全部的	时间	必需的	到	冻结	_ _ _ _ _ _ _

冷冻所需总时间_____

[gɪv]	[prə'pɔːʃ(ə)n]	.
Give	**proportion**	**.**
给	部分	.

给出比例。

[eks] = [ðə; ði]	[paʊndz]	_ _ _ _ _ _ _
x = **the**	**pounds**	= = = = = = =
x = 这	磅	_ _ _ _ _ _ _

x = 磅数_____

[paʊndz]	[ɒv; əv]	[kriːm]	[juːst]	_ _ _ _ _ _ _
Pounds	**of**	**cream**	**used**	= = = = = = =
英镑	的	奶油	用过的	_ _ _ _ _ _ _

使用的奶油磅数_____

['temprətʃə(r)]	:
TEMPERATURE	**:**
温度	:

温度:

[paʊndz]	[ɒv; əv]	[mɪlk]	[juːst]	_ _ _ _ _ _ _
Pounds	**of**	**milk**	**used**	= = = = = = =
英镑	的	牛奶	用过的	_ _ _ _ _ _ _

使用的牛奶磅数_____

[ɒv; əv]	[mɪks]	['entərɪŋ]	['friːzə(r)]	_ _ _ _ _ _ _
Of	**mix**	**entering**	**freezer**	= = = = = = =
的	混合	进入	冰箱	_ _ _ _ _ _ _

进入冷冻机的混合物_____

[ɒv; əv]	[braɪn]	[wen]	[mɪks]	['riːtʃɪz]	30°	[ef]	_ _ _ _ _ _ _
Of	**brine**	**when**	**mix**	**reaches**	**30°**	**F**	= = = = = = =
的	盐水	什么时候	混合	到达	30°	F	_ _ _ _ _ _ _

当混合物温度达到 30°F 时，盐水的体积为_____

[mɪks] :	[ɒv; əv]	[aɪs]	[kriːm]	[wen]	[rɪ'muːvd]	_ _ _ _ _ _ _
MIX	**:** **Of**	**ice**	**cream**	**when**	**removed**	= = = = = = =
混合	: 的	冰	奶油	什么时候	已移除	_ _ _ _ _ _ _

混合物：冰淇淋取出后_____

[paʊndz]	_ _ _ _ _ _ _
Pounds	= = = = = = =
英镑	_ _ _ _ _ _ _

英镑_____

[ɒv; əv]	[braɪn]	[æt; ət]	[ðɪs]	[taɪm]	_ _ _ _ _ _ _
Of	**brine**	**at**	**this**	**time**	= = = = = = =
的	盐水	在	这	时间	_ _ _ _ _ _ _

此时的盐水含量_____

['gælənz]	_ _ _ _ _ _ _
Gallons	= = = = = = =
加仑	_ _ _ _ _ _ _

加仑_____

[weɪt] [pə(r)]['gælən] _ _ _ _ _ _ _
Weight **per** **gallon** = = = = = = =
重量 每 加仑 _ _ _ _ _ _ _

每加仑重量_____

[pə(r)] [sent] [fæt][ˌaɪ 'tiː][ʃʊd; ʃəd] [test] _ _ _ _ _ _ _
Per **cent** **fat** **it** **should** **test** = = = = = = =
每 中心 胖的 它 应该 测试 _ _ _ _ _ _ _

脂肪含量百分比测试结果应为_____

[wɒz; wəz]['dʒelətɪn] [juːst] ? _ _ _ _ _ _ _
Was **gelatin** **used** **?** = = = = = = =
曾是 明胶 用过的 ? _ _ _ _ _ _ _

是否使用了明胶? _____

[baɪ] ['meθəd] [wʌn] , [ˌtuː'tuː][ɔː(r)][θriː] ? _ _ _ _ _ _ _
By **method** **1** **,** **2** **or** **3** **?** = = = = = = =
经过 方法 1 , 2 或者 3 ? _ _ _ _ _ _ _

通过方法 1、2 还是 3? _____

[ɪn] [mɪlk] [ɔː(r)]['wɔːtə(r)] ? _ _ _ _ _ _ _
In **milk** **or** **water** **?** = = = = = = =
在 牛奶 或者 水 ? _ _ _ _ _ _ _

用牛奶还是水? _____

[rɪ'mɑːrks] :
Remarks **:**
评论 :

评论:

['kɒments] [ɒn][aɪs] [kriːm] ['ɑːftə(r)][ˌaɪ 'tiː][ɪz] ['hɑːd(ə)nd] :
Comments **on** **ice** **cream** **after** **it** **is** **hardened** **:**
评论 在 冰 奶油 后 它 是 硬化 :

对冰淇淋凝固后的评价:

[[ˌpiː 'dʒiː] -]
[**Pg** **60** **]**
[页 -]

[第60页]

['eksəsaɪz] ['nʌmbə(r)] [ˌɛksˌviː'aɪ'aɪ'aɪ]
EXERCISE **NUMBER** **XVIII**
锻炼 数字 十八

第十八号练习

[muːs]
MOUSSE
摩丝

摩丝

[prɪ'peə(r)][ænd; ənd] [friːz] [muːs] ['ɑːftə(r)][ðə; ðɪ] ['fɒləʊɪŋ] [fˈɔːmjʊləz] [æz; əz] [ə'saɪnd] .
Prepare **and** **freeze** **mousse** **after** **the** **following** **formulas** **as** **assigned** **.**
准备 和 冻结 摩丝 后 这 下列的 公式 作为 分配 .

按照以下指定配方制备并冷冻慕斯。

[nəʊ] . [wʌn] . — [fɔː(r); fə(r)][faɪv] ['gælənz]
No **.** **1** **.** **—** **For** **five** **gallons**
不 . 1 . — 为了 五 加仑

1.——五加仑

- [paʊndz] [eɪdʒd] [swiːt] [kriːm] , [æt; ət] [liːst] - % [fæt]
20 **pounds** **aged** **sweet** **cream** **,** **at** **least** **40** **%** **fat**
- 磅 老年人 甜的 奶油 , 在 至少 - % 胖的

20磅陈年甜奶油，脂肪含量至少40%。

[faɪv] [paʊndz] ['ʃʊgə(r)]

5	**pounds**	**sugar**
5	磅	糖

5磅糖

[sɪks] ['aʊnsɪz] [ɒv; əv]['dʒelətɪn]

6	**ounces**	**of**	**gelatin**
6	盎司	的	明胶

6盎司明胶

[dʒuːs][ɒv; əv] [θriː] ['leмənz]

juice	**of**	**three**	**lemons**
汁	的	三	柠檬

三个柠檬的汁

[θriː] [kwɔːts] [streɪnd] ['strɔːbəri] [dʒuːs]

3	**quarts**	**strained**	**strawberry**	**juice**
3	夸脱	紧张	草莓	汁

3夸脱过滤后的草莓汁

[dɪ'zɒlv] [ðə; ði]['ʃʊgə(r)][ɪn][ðə; ði][fruːt][dʒuːs] ,

Dissolve	**the**	**sugar**	**in**	**the**	**fruit**	**juice**	**,**
溶解	这	糖	在	这	水果	汁	,

将糖溶解在果汁中，

[ðen] [stɜː(r)][ɪn][ðə; ði]['dʒelətɪn] [dɪ'zɒlvd] [ɪn][ə; eɪ] ['veri] ['lɪt(ə)l]['wɔːtə(r)] .

then	**stir**	**in**	**the**	**gelatin**	**dissolved**	**in**	**a**	**very**	**little**	**water**	**.**
然后	搅拌	在	这	明胶	溶解	在	一个	非常	小的	水	.

然后拌入用少量水溶解的明胶。

[tʃɪl] [ðɪs] ['mɪkstʃə(r)][bʌt; bət][nɒt] [ɪ'nʌf] [tuː; tə] [fɔːm] [ə; eɪ]['dʒeli] .

Chill	**this**	**mixture**	**but**	**not**	**enough**	**to**	**form**	**a**	**jelly**	**.**
寒意	这	混合物	但	不是	足够的	到	形式	一个	果冻	.

将混合物冷藏，但不要冷藏到形成果冻状。

[wɪp] [ðə; ði][kəʊld] [kriːm] [tɪl] [stɪf] [ænd; ənd] [ðen] [fəʊld][ɪn][ðə; ði]['dʒelətɪn] - ['ʃʊgə(r)] - [fruːt]['mɪkstʃə(r)] .

Whip	**the**	**cold**	**cream**	**till**	**stiff**	**and**	**then**	**fold**	**in**	**the**	**gelatin**	**-**	**sugar**	**-**	**fruit**	**mixture**	**.**
鞭	这	寒冷的	奶油	直到僵硬的		和	然后	折叠	在	这	明胶	-	糖	-	水果	混合物	.

将冷奶油打发至硬性发泡，然后拌入吉利丁、糖和水果混合物。

[pæk] ['ɪntuː][məʊldz][ɔː(r)][kænz][ænd; ənd]['hɑːd(ə)n][ɪn][ə; eɪ][sɔːlt][ænd; ənd][aɪs]['mɪkstʃə(r)][wʌn][tuː; tə] [tuː]

Pack	**into**	**molds**	**or**	**cans**	**and**	**harden**	**in**	**a**	**salt**	**and**	**ice**	**mixture**	**one**	**to**	**two**
盒	进入	模具	或者	罐头	和	硬化	在	一个	盐	和	冰	混合物	一	到	二

.

:

.

装入模具或罐中，然后在盐和冰的混合物中冷却至一到两秒。

['ʌðə(r)] ['fleɪvəz] [meɪ] [biː; bi] ['sʌbstɪtjuːtɪd] .

Other	**flavors**	**may**	**be**	**substituted**	**.**
其他	口味	可能	是	替代	.

可以替换成其他口味。

[nəʊ] . [ˌtuː'tuː] . — [fɔː(r); fə(r)][faɪv] ['gælənz]

No	**.**	**2**	**.**	**—**	**For**	**five**	**gallons**
不	.	2	.	—	为了	五	加仑

2.——五加仑

- [paʊndz] [ɒv; əv][eɪdʒd] [swiːt] [kriːm] , - % [fæt]

20	**pounds**	**of**	**aged**	**sweet**	**cream**	**,**	**35**	**%**	**fat**
-	磅	的	老年人	甜的	奶油	,	-	%	胖的

20磅陈年甜奶油，脂肪含量35%

[fɔːr] [paʊndz] [ɒv; əv]['ʃʊgə(r)]

4	**pounds**	**of**	**sugar**
4	磅	的	糖

4磅糖

[faɪv] ['aʊnsɪz] [ɒv; əv]['dʒelətɪn]

5	**ounces**	**of**	**gelatin**
5	盎司	的	明胶

5盎司明胶

2½ ['aʊnsɪz] [ɒv; əv] [və'nɪlə]

2½	**ounces**	**of**	**vanilla**
2½	盎司	的	香草

2.5盎司香草

[dɪ'zɒlv] [ðə; ði]['dʒelətɪn][ænd; ənd][stɜː(r)]['ɪntuː][ðə; ði] [kriːm] .

Dissolve	**the**	**gelatin**	**and**	**stir**	**into**	**the**	**cream**	**.**
溶解	这	明胶	和	搅拌	进入	这	奶油	.

将明胶溶解后拌入奶油中。

[wɪp] [tɪl] [stɪf] , [ðen] [fəʊld][ɪn][ðə; ði]['ʃʊgə(r)][ænd; ənd] [və'nɪlə] [ænd; ənd] [pæk] [ɪn][kænz] ,

Whip	**till**	**stiff**	**,**	**then**	**fold**	**in**	**the**	**sugar**	**and**	**vanilla**	**and**	**pack**	**in**	**cans**	**,**
鞭	直到	僵硬的	,	然后	折叠	在	这	糖	和	香草	和	盒	在	罐头	,

打发至硬性发泡，然后拌入糖和香草精，装入罐中。

['hɑːdnɪŋ] [ɪn][sɔːlt][ænd; ənd][aɪs] [mɪkst] [wʌn][tuː; tə] [tuː] .

hardening	**in**	**salt**	**and**	**ice**	**mixed**	**one**	**to**	**two**	**.**
硬化	在	盐	和	冰	混合	一	到	二	.

盐和冰按1:2的比例混合硬化。

[rɪ'pɔːt] [rɪ'zʌlts] [ɒn] ['ɒpəzɪt] [peɪdʒ] .

Report	**results**	**on**	**opposite**	**page**	**.**
报告	结果	在	对面的	页	.

结果报告请见对面页。

[[ˌpiː 'dʒiː] -]

[	**Pg**	**61**	**]**
[	页	-	]

[第61页]

['eksəsaɪz] [ˌɛksˌviː'aɪ'aɪ'aɪ] [rɪ'pɔːt]

EXERCISE	**XVIII**	**REPORT**
锻炼	十八	报告

第十八次演习报告

[[ˌpiː 'dʒiː] -]

[	**Pg**	**62**	**]**
[	页	-	]

[第62页]

['eksəsaɪz] ['nʌmbə(r)] [ˌɛksˌaɪ'ɛks]

EXERCISE	**NUMBER**	**XIX**
锻炼	数字	十九

第十九次练习

['stændədaɪz] [mɪks][tuː; tə][ə; eɪ]['gɪv(ə)n]

STANDARDIZE	**MIX**	**TO**	**A**	**GIVEN**
标准化	混合	到	一个	给定

将混合物标准化为给定值

[pə'sentɪdʒ] [ɒv; əv][fæt]

PERCENTAGE	**OF**	**FAT**
百分比	的	胖的

脂肪百分比

[ðə; ði] ['fɒləʊɪŋ] [mə'tɪəriəlz] [wɪl] [biː; bi] ['fɜːnɪʃt] : [kriːm] , [mɪlk] , ['ʃʊgə(r)] , ['tʃɒklət] , [fruːt] ,

The	following	materials	will	be	furnished	:	cream	,	milk	,	sugar	,	chocolate	,	fruit	,
这	下列的	材料	将要	是	提供	:	奶油	,	牛奶	,	糖	,	巧克力	,	水果	,

[və'nɪlə] [ænd; ənd]['dʒelətɪn] .

vanilla	and	gelatin	.
香草	和	明胶	.

我们将提供以下材料：奶油、牛奶、糖、巧克力、水果、香草和明胶。

[frɒm; frəm][ðem; ðəm] [meɪk] [ʌp][ə; eɪ] [rɪ'siːt] [ænd; ənd] [friːz] [ə; eɪ] [bætʃ] [ɒv; əv][aɪs] [kriːm] [tuː; tə]

From	them	make	up	a	receipt	and	freeze	a	batch	of	ice	cream	to
从	他们	制作	向上	一个	收据	和	冻结	一个	批	的	冰	奶油	到

[kən'teɪn] [ə; eɪ]['gɪv(ə)n][pə(r)] [sent] .

contain	a	given	per	cent	.
包含	一个	给定	每	中心	.

根据这些配料制作一份收据，然后冷冻一批冰淇淋，使其含有指定百分比的酒精。

[ɒv; əv][fæt][æz; əz] [ə'saɪnd] .

of	fat	as	assigned	.
的	胖的	作为	分配	.

按规定比例分配脂肪。

[test] [ðə; ði]['frəʊz(ə)n][aɪs] [kriːm] [fɔː(r); fə(r)][fæt][ænd; ənd] [rɪ'pɔːt] [ðə; ði] [rɪ'zʌlt] [tuː; tə][ðə; ði][ɪn'strʌktə(r)]

Test	the	frozen	ice	cream	for	fat	and	report	the	result	to	the	instructor
测试	这	冷冻	冰	奶油	为了	胖的	和	报告	这	结果	到	这	讲师

[æt; ət][taɪm][ɒv; əv] ['testɪŋ] .

at	time	of	testing	.
在	时间	的	测试	.

检测冷冻冰淇淋中的脂肪含量，并在检测时将结果报告给指导老师。

[ɪn'kluːd] [jɔː(r); jə(r)] [rɪ'siːt] [ænd; ənd][ɔːl][kˌælkjʊl'eɪʃənz][ænd; ənd] [tests] [ɒn] ['ɒpəzɪt] [peɪdʒ] .

Include	your	receipt	and	all	calculations	and	tests	on	opposite	page	.
包括	你的	收据	和	全部	计算	和	测试	在	对面的	页	.

请在背面附上您的收据以及所有计算和测试结果。

[mɑːk] ['pleɪnli] [iːtʃ] [kæn; kən][ɒv; əv][aɪs] [kriːm] [wɪð] [ðə; ði] [rɪ'siːt] ['nʌmbə(r)] , [jɔː(r); jə(r)] [neɪm] ,

Mark	plainly	each	can	of	ice	cream	with	the	receipt	number	,	your	name	,
标记	显然	每个	能	的	冰	奶油	和	这	收据	数字	,	你的	姓名	,

[ænd; ənd][ðə; ði] [deɪt] .

and	the	date	.
和	这	日期	.

请在每罐冰淇淋上清楚地标明收据编号、您的姓名和日期。

[nəʊ] . [wʌn] .

No	.	1	.
不	.	1	.

第一名。

[və'nɪlə] [aɪs] [kriːm] [tuː; tə][test] - % [fæt] .

Vanilla	ice	cream	to	test	14	%	fat	.
香草	冰	奶油	到	测试	-	%	胖的	.

香草冰淇淋测试脂肪含量为14%。

[nəʊ] . [ˌtuːˈtuː] .

No	.	2	.
不	.	2	.

2号。

[və'nɪlə] [aɪs] [kriːm] [tuː; tə][test] - % [fæt] .

Vanilla	ice	cream	to	test	12	%	fat	.
香草	冰	奶油	到	测试	-	%	胖的	.

香草冰淇淋测试脂肪含量为12%。

[nəʊ] . [θriː] .
No . **3** .
不 . 3 .

3号。

[vəˈnɪlə] [aɪs] [kriːm] [tuː; tə] [test] 9½ % [fæt] .
Vanilla **ice** **cream** **to** **test** **9½** **%** **fat** .
香草 冰 奶油 到 测试 9½ % 胖的 .

香草冰淇淋测试脂肪含量为 9.5%。

[nəʊ] . [fɔːr] .
No . **4** .
不 . 4 .

4号。

[fruːt] [aɪs] [kriːm] [tuː; tə] [test] - % [fæt] .
Fruit **ice** **cream** **to** **test** **11** **%** **fat** .
水果 冰 奶油 到 测试 - % 胖的 .

测试水果冰淇淋的脂肪含量为11%。

[nəʊ] . [faɪv] .
No . **5** .
不 . 5 .

5号。

[ˈtʃɒklət] [aɪs] [kriːm] [tuː; tə] [test] - % [fæt] .
Chocolate **ice** **cream** **to** **test** **12** **%** **fat** .
巧克力 冰 奶油 到 测试 - % 胖的 .

巧克力冰淇淋测试脂肪含量为12%。

[[ˌpiː ˈdʒiː] -]
[**Pg** **63** **]**
[页 -]

[第63页]

[ˈeksəsaɪz] [ˌɛksˌaɪˈɛks] [rɪˈpɔːt]
EXERCISE **XIX** **REPORT**
锻炼 十九 报告

第十九次演习报告

[deɪt] _
Date =
日期 _

日期_____

[rɪˈsiːt] [ˈnʌmbə(r)] _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _
Receipt **Number** = = = = = = = = = = = = = = = =
收据 数字 _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _

收据编号_____

[kriːm] : [aɪs] [kriːm] :
CREAM **:** **ICE** **CREAM** **:**
奶油 : 冰 奶油 :

奶油：冰淇淋：

[eɪdʒ] _ _ _ _ _ _ _
Age = = = = = = =
年龄 _ _ _ _ _ _ _

年龄 _____

[ˈgælənz] _ _ _ _ _ _ _
Gallons = = = = = = =
加仑 _ _ _ _ _ _ _

加仑_____

[ə'sɪdəti] _ _ _ _ _ _ _ _

Acidity = = = = = = = =

酸度 _ _ _ _ _ _ _ _

酸度_____

[weɪt] [pə(r)] ['gælən] _ _ _ _ _ _ _ _ _

Weight **per** **gallon** = = = = = = = = =

重量 每 加仑 _ _ _ _ _ _ _ _ _

每加仑重量_____

['temprətʃə(r)] _ _ _ _ _ _ _ _

Temperature = = = = = = = =

温度 _ _ _ _ _ _ _ _

温度 _____

[swel] :

SWELL **:**

膨胀 :

膨胀:

[ˌstændədaɪ'zeɪʃn] :

STANDARDIZATION **:**

标准化 :

标准化:

['gælənz] _ _ _ _ _ _ _ _ _

Gallons = = = = = = = = =

加仑 _ _ _ _ _ _ _ _ _

加仑_____

[pə(r)] [sent] . _ _ _ _ _ _ _ _

Per **cent** **.** = = = = = = = =

每 中心 . _ _ _ _ _ _ _ _

百分比_____

[pə(r)] [sent] [fæt] [ɪn] [kri:m] _ _ _ _ _ _ _ _

Per **cent** **fat** **in** **cream** = = = = = = = =

每 中心 胖的 在 奶油 _ _ _ _ _ _ _ _

奶油中的脂肪百分比_____

[pə(r)] [sent] [fæt] [ɪn] [mɪlk] _ _ _ _ _ _ _ _

Per **cent** **fat** **in** **milk** = = = = = = = =

每 中心 胖的 在 牛奶 _ _ _ _ _ _ _ _

牛奶中的脂肪百分比_____

['fri:zɪŋ] :

FREEZING **:**

冷冻 :

冷冻:

['stændədaɪz] _ _ _ _ _ _ _ _ [paʊndz] ['fri:zə(r)] [ju:st] _ _ _ _ _ _ _ _

Standardize = = = = = = = = **pounds** **Freezer** **used** = = = = = = = =

标准化 _ _ _ _ _ _ _ _ 磅 冰箱 用过的 _ _ _ _ _ _ _ _

标准化_____磅 冷冻机使用_____

[ɒv; əv] [kri:m] ['testɪŋ] _ _ _ _ _ _ _ _

of **cream** **testing** = = = = = = = =

的 奶油 测试 _ _ _ _ _ _ _ _

乳膏测试_____

[paʊndz] [aɪs] [ju:st] _ _ _ _ _ _ _ _

Pounds **ice** **used** = = = = = = = =

英镑 冰 用过的 _ _ _ _ _ _ _ _

使用的冰块磅数_____

[pə(r)] [sent] [fæt] .
per **cent** **fat** **.**
每 中心 胖的 .

脂肪百分比。

[paʊndz] [sɔ:lt] [ju:st] _ _ _ _ _ _ _
Pounds **salt** **used** = = = = = = =
英镑 盐 用过的 _ _ _ _ _ _ _

用盐的磅数_____

[taɪm] :
TIME **:**
时间 :

时间:

[ɒv; əv] ['stɑrtɪŋ] ['fri:zə(r)] _ _ _ _ _ _ _
Of **starting** **freezer** = = = = = = =
的 开始 冰箱 _ _ _ _ _ _ _

启动冷冻机_____

[ðæt] [mɪks] ['ri:tʃɪz] 30° [ef] _ _ _ _ _ _ _
That **mix** **reaches** **30°** **F** = = = = = = =
那 混合 到达 30° F _ _ _ _ _ _ _

该混合物的温度达到 30°F _____

[rɪ'kwaɪəd] [tu:; tə] [ri:tʃ] 30° [ef] _ _ _ _ _ _ _
Required **to** **reach** **30°** **F** = = = = = = =
必需的 到 抵达 30° F _ _ _ _ _ _ _

需要达到 30°F _____

[ðæt] ['fri:zɪŋ] [ɪz] [kəm'plitɪd] _ _ _ _ _ _ _
That **freezing** **is** **completed** = = = = = = =
那 冷冻 是 完全的 _ _ _ _ _ _ _

冷冻过程已完成_____

['təʊt(ə)l] [taɪm] [rɪ'kwaɪəd] [tu:; tə] [fri:z] _ _ _ _ _ _ _
Total **time** **required** **to** **freeze** = = = = = = =
全部的 时间 必需的 到 冻结 _ _ _ _ _ _ _

冷冻所需总时间_____

[gɪv] [prə'pɔ:ʃ(ə)n] .
Give **proportion** **.**
给 部分 .

给出比例。

[eks] = [ðə; ði] [paʊndz] _ _ _ _ _ _ _
x **=** **the** **pounds** = = = = = = =
x = 这 磅 _ _ _ _ _ _ _

x = 磅数_____

[paʊndz] [ɒv; əv] [kri:m] [ju:st] _ _ _ _ _ _ _
Pounds **of** **cream** **used** = = = = = = =
英镑 的 奶油 用过的 _ _ _ _ _ _ _

使用的奶油磅数_____

['temprətʃə(r)] :
TEMPERATURE **:**
温度 :

温度:

[paʊndz] [ɒv; əv] [mɪlk] [ju:st] _ _ _ _ _ _ _
Pounds **of** **milk** **used** = = = = = = =
英镑 的 牛奶 用过的 _ _ _ _ _ _ _

使用的牛奶磅数_____

[ɒv; əv][mɪks] ['entərɪŋ] ['friːzə(r)] _ _ _ _ _ _ _

Of	**mix**	**entering**	**freezer**	= = = = = = =
的	混合	进入	冰箱	_ _ _ _ _ _ _

进入冷冻机的混合物_____

[ɒv; əv][braɪn] [wen] [mɪks] ['riːtʃɪz] 30° [ef] _ _ _ _ _ _ _

Of	**brine**	**when**	**mix**	**reaches**	**30°**	**F**	= = = = = = =
的	盐水	什么时候	混合	到达	30°	F	_ _ _ _ _ _ _

当混合物温度达到 30°F 时，盐水的体积为_____

[mɪks] : [ɒv; əv][aɪs] [kriːm] [wen] [rɪ'muːvd] _ _ _ _ _ _ _

MIX	**:**	**Of**	**ice**	**cream**	**when**	**removed**	= = = = = = =
混合	:	的	冰	奶油	什么时候	已移除	_ _ _ _ _ _ _

混合物：冰淇淋取出后_____

[paʊndz] _ _ _ _ _ _ _

Pounds	= = = = = = =
英镑	_ _ _ _ _ _ _

英镑_____

[ɒv; əv][braɪn][æt; ət] [ðɪs] [taɪm] _ _ _ _ _ _ _

Of	**brine**	**at**	**this**	**time**	= = = = = = =
的	盐水	在	这	时间	_ _ _ _ _ _ _

此时的盐水_____

['gælənz] _ _ _ _ _ _ _

Gallons	= = = = = = =
加仑	_ _ _ _ _ _ _

加仑_____

[weɪt] [pə(r)]['gælən] _ _ _ _ _ _ _

Weight	**per**	**gallon**	= = = = = = =
重量	每	加仑	_ _ _ _ _ _ _

每加仑重量_____

[pə(r)][sent][fæt][ˌaɪ 'tiː][ʃʊd; ʃəd][test] _ _ _ _ _ _ _

Per	**cent**	**fat**	**it**	**should**	**test**	= = = = = = =
每	中心	胖的	它	应该	测试	_ _ _ _ _ _ _

脂肪含量百分比测试结果应为_____

[wɒz; wəz]['dʒelətɪn] [juːst] ? _ _ _ _ _ _ _

Was	**gelatin**	**used**	**?**	= = = = = = =
曾是	明胶	用过的	?	_ _ _ _ _ _ _

是否使用了明胶? _____

[baɪ] ['meθəd] [wʌn] , [ˌtuː'tuː][ɔː(r)][θriː] ? _ _ _ _ _ _ _

By	**method**	**1**	**,**	**2**	**or**	**3**	**?**	= = = = = = =
经过	方法	1	,	2	或者	3	?	_ _ _ _ _ _ _

通过方法 1、2 还是 3? _____

[ɪn] [mɪlk] [ɔː(r)]['wɔːtə(r)] ? _ _ _ _ _ _ _

In	**milk**	**or**	**water**	**?**	= = = = = = =
在	牛奶	或者	水	?	_ _ _ _ _ _ _

用牛奶还是水? _____

[rɪ'mɑːrks] :

Remarks	**:**
评论	:

评论:

['kɒments] [ɒn][aɪs] [kriːm] ['ɑːftə(r)][ˌaɪ 'tiː][ɪz] ['hɑːd(ə)nd] :

Comments	**on**	**ice**	**cream**	**after**	**it**	**is**	**hardened**	**:**
评论	在	冰	奶油	后	它	是	硬化	:

对冰淇淋凝固后的评价:

[[ˌpiː 'dʒiː] -]
[Pg 64]
[页 -]

[第64页]

[skɔː(r)] [kɑːd] [fɔː(r); fə(r)] [aɪs] [kriːm]
SCORE CARD FOR ICE CREAM
分数 卡片 为了 冰 奶油

冰淇淋评分卡

[ðə; ði][kəm'pærɪs(ə)n][ɒv; əv][aɪs] [kriːmz] [ɪz] [ə'kʌmplɪʃt] [best][baɪ] [rɪ'dʊsɪŋ] [ðeə(r)]['kwɒlətiː][tuː; tə][ə; eɪ]
The comparison of ice creams is accomplished best by reducing their quality to a
这 比较 的 冰 乳霜 是 完成 最好的 经过 减少 他们的 质量 到 一个
[njuː'merɪk(ə)l]['beɪsɪs] .
numerical basis .
数值 基础 .

比较冰淇淋的最佳方法是将其品质简化为数值。

[ðɪs] [ɪz] [dʌn] [baɪ][juːz][ɒv; əv][ə; eɪ][skɔː(r)][kɑːd] .
This is done by use of a score card .
这 是 完毕 经过 使用 的 一个 分数 卡片 .

这是通过记分卡完成的。

[tuː] [skɔː(r)][kɑːdz][ɑː(r); ə(r)] [sə'dʒestid] [æz; əz] [f'ɒləʊz] :
Two score cards are suggested as follows :
二 分数 牌 是 建议 作为 跟随 :

建议使用以下两种评分卡:

[ˌmɒdɪfɪ'keɪʃ(ə)n][ɒv; əv][ðə; ði]
Modification of the
修改 的 这

修改

[kɔː'nel] [skɔː(r)] [kɑːd] [wɪs'kɒnsɪn] [skɔː(r)] [kɑːd]
Cornell Score Card Wisconsin Score Card
康奈尔大学 分数 卡片 威斯康星州 分数 卡片

康奈尔评分卡 威斯康星评分卡

['fleɪvə(r)] -
Flavor 45
味道 -

口味 45

['fleɪvə(r)] -
Flavor 40
味道 -

口味 40

['bɒdi] [ænd; ənd]['tekstʃə(r)] - ['bɒdi] [ænd; ənd]['tekstʃə(r)] -
Body and texture 35 Body and texture 25
身体 和 质地 - 身体 和 质地 -

身体和质地 35 身体和质地 25

['rɪtʃnəs] - [bæk'tɪəriəl] [kaʊnt] -
Richness 10 Bacterial count 15
丰富 - 细菌 数数 -

丰富度 10 细菌计数 15

[ə'pɪərəns] [faɪv] ['rɪtʃnəs] -
Appearance 5 Richness 10
外貌 5 丰富 -

外观 5 分，丰富度 10 分

['pækɪdʒ] [faɪv]
Package **5**
包裹 5

第五包

[ə'pɪərəns] [faɪv]
Appearance **5**
外貌 5

外观 5

['pækɪdʒ] - -
Package **5100** **100**
包裹 - -

包裹 5100 100

[ˌaɪ 'tiː] [meɪ] [biː; bi][mɔː(r)] [ˌædvən'teɪdʒəs] [tuː; tə][juːz][ðə; ði] [kɔː'nel] [skɔː(r)][kɑːd][ɪn][ðə; ði] [lə'bɒrətri]
It **may** **be** **more** **advantageous** **to** **use** **the** **Cornell** **score** **card** **in** **the** **Laboratory**
它 可能 是 更多的 有利 到 使用 这 康奈尔大学 分数 卡片 在 这 实验室
[bɪ'kəz; bɪ'kɒz] [ɪ'miːdiət] [rɪ'zʌlts] [kæn; kən][biː; bi] [əb'teɪnd] ,
because **immediate** **results** **can** **be** **obtained** **,**
因为 即时 结果 能 是 获得 ,

在实验室中使用康奈尔评分卡可能更有优势，因为可以立即获得结果。

[waɪl] [wɪð] [ðə; ði]['mɒdɪfaɪd] [wɪs'kɒnsɪn] [skɔː(r)][kɑːd][bæk'tɪəriəl] [kaʊnts] [mʌst; məst][biː; bi] [meɪd] [ɒv; əv]
while **with** **the** **modified** **Wisconsin** **score** **card** **bacterial** **counts** **must** **be** **made** **of**
尽管 和 这 修改的 威斯康星州 分数 卡片 细菌 计数 必须 是 制成 的
[ðə; ði][aɪs] [kriːm] ,
the **ice** **cream** **,**
这 冰 奶油 ,

同时，根据改良后的威斯康星州评分卡，必须对冰淇淋进行细菌计数。

[səʊ] [ðæt] [ˌaɪ 'tiː] [wʊd] [biː; bi] [tuː] [tuː; tə] [θriː] [deɪz] [bɪ'fɔː(r)][ðə; ði]['faɪn(ə)l][skɔː(r)][ɒv; əv][ðə; ði][aɪs]
so **that** **it** **would** **be** **two** **to** **three** **days** **before** **the** **final** **score** **of** **the** **ice**
所以 那 它 会 是 二 到 三 天 前 这 最终的 分数 的 这 冰
[kriːm] [kʊd; kəd][biː; bi] [əb'teɪnd] .
cream **could** **be** **obtained** **.**
奶油 可以 是 获得 .

因此，需要两到三天才能得出冰淇淋的最终得分。

©叶兴阳双语音标有声读物.本网站点所有英文书籍内容均来自公共领域资源。

经叶兴阳老师独家注音、翻译与重新排版，享有完整版权。未经授权禁止转载或商用。

冰淇淋实验室指南(An ice cream laboratory guide)

[dɪˈskʌʃ(ə)n] [ɒv; əv] [ˈkwɒlətiz] [ɒv; əv] [aɪs] [kriːm]
Discussion **of** **Qualities** **of** **Ice** **Cream**
讨论 的 品质 的 冰 奶油

冰淇淋品质探讨

[ˈfleɪvə(r)] .
Flavor **.**
味道 .

味道。

[ðə; ði] [aɪs] [kriːm] [ʃʊd; ʃəd] [hæv; həv] [ə; eɪ] [prəˈnaʊnst] [ˈfleɪvə(r)] [wɪtʃ] [wɪl] [blend] [wɪð] [ðə; ði] [ˈfleɪvə(r)]
The **ice** **cream** **should** **have** **a** **pronounced** **flavor** **which** **will** **blend** **with** **the** **flavor**
这 冰 奶油 应该 有 一个 发音 味道 哪个 将要 混合 和 这 味道
[ɒv; əv] [ðə; ði] [kriːm] [tuː; tə] [gɪv] [ə; eɪ] [kliːn] ,
of **the** **cream** **to** **give** **a** **clean** **,**
的 这 奶油 到 给 一个 干净的 ,

冰淇淋应该有浓郁的风味，与奶油的风味融合，从而带来清爽的口感。

[dɪˈzaɪərəb(ə)l] [ˈtɪpɪk(ə)l] [ˈfleɪvə(r)] .
desirable **typical** **flavor** **.**
理想 典型的 味道 .

理想的典型风味。

[ˈbɒdi] [ænd; ənd] [ˈtekstʃə(r)] .
Body **and** **Texture** **.**
身体 和 质地 .

质地和触感。

[ðə; ði] [ˈbɒdi] [ʃʊd; ʃəd] [biː; bi] [fɜːm] [ænd; ənd] [ˈmeləʊ] .
The **body** **should** **be** **firm** **and** **mellow** **.**
这 身体 应该 是 公司 和 醇厚 .

身体应该紧实而柔和。

[ˌaɪ ˈtiː] [ʃʊd; ʃəd] [nɒt] [biː; bi] [tʌf] [ɔː(r)] [ˈrʌbəri] [ˈnaɪðə(r)] [sɒft] [ɔː(r)] [ˈmʌʃi] .
It **should** **not** **be** **tough** **or** **rubbery** **neither** **soft** **or** **mushy** **.**
它 应该 不是 是 艰难的 或者 橡胶状的 两者都不 柔软的 或者 糊状 .

它不应该太硬或太有弹性，也不应该太软或太糊。

[ðə; ði] [ˈtekstʃə(r)] [ʃʊd; ʃəd] [biː; bi] [smuːð] [ænd; ənd] [ˈvelvəti] [ænd; ənd] [ɪnˈtaɪəli] [friː] [frɒm; frəm]
The **texture** **should** **be** **smooth** **and** **velvety** **and** **entirely** **free** **from**
这 质地 应该 是 光滑的 和 天鹅绒般的 和 完全 自由的 从
[ˈgreɪnɪnəs] [ænd; ənd] [ˈlʌmpinəs] .
graininess **and** **lumpiness** **.**
颗粒感 和 结块 .

质地应光滑柔顺，完全没有颗粒感和结块。

[ˈrɪtʃnəs] .
Richness **.**
丰富 .

丰富。

[ɪf] [ðə; ði][aɪs] [kriːm] [miːts] [ðə; ði]['liːg(ə)l][rɪ'kwaɪərmənts] , [ˌaɪ 'tiː][ʃʊd; ʃəd][biː; bi]['gɪv(ə)n][ə; eɪ] ['pɜːfɪkt]

If	the	ice	cream	meets	the	legal	requirements	,	it	should	be	given	a	perfect
如果	这	冰	奶油	满足	这	合法的	要求	,	它	应该	是	给定	一个	完美的

[skɔː(r)] .

score	.
分数	.

如果冰淇淋符合法律要求，就应该给它满分。

[ɪf] [ˌaɪ 'tiː] [fɔːls] [bɪ'ləʊ] [ðə; ði]['liːg(ə)l] [rɪ'kwaɪəmənt] , [ˌaɪ 'tiː][ʃʊd; ʃəd][biː; bi] [skɔːd] ['zɪərəʊ] .

If	it	falls	below	the	legal	requirement	,	it	should	be	scored	zero	.
如果	它	瀑布	以下	这	合法的	要求	,	它	应该	是	得分	零	.

如果低于法定要求，则应得零分。

[[ˌpiː 'dʒiː] -]

[	Pg	65	]
[	页	-	]

[第65页]

[ə'pɪərəns] .

Appearance	.
外貌	.

外貌。

[ðə; ði][aɪs] [kriːm] [ʃʊd; ʃəd][hæv; həv][æn; ən] [ə'træktɪv] [ə'pɪərəns] [ænd; ənd][biː; bi][ɒv; əv][ðə; ði]

The	ice	cream	should	have	an	attractive	appearance	and	be	of	the
这	冰	奶油	应该	有	一个	吸引人的	外貌	和	是	的	这

[ˌkærəktə'rɪstɪk] ['juːnɪfɔːm]['kʌlə(r)] .

characteristic	uniform	color	.
特征	制服	颜色	.

冰淇淋应该外观诱人，颜色均匀一致。

['pækɪdʒ] .

Package	.
包裹	.

包裹。

[ðə; ði] ['pækɪdʒ] [ʃʊd; ʃəd][biː; bi] [niːt] [ænd; ənd] [kliːn] [ænd; ənd] , [ɪf] [fɔː(r); fə(r)] [lɒŋ] ['ʃɪpmənt] ,

The	package	should	be	neat	and	clean	and	,	if	for	long	shipment	,
这	包裹	应该	是	整洁的	和	干净的	和	,	如果	为了	长的	运输	,

包装应整洁干净，如果是长途运输，

[sʌm; səm][prə'vɪʒ(ə)n][ʃʊd; ʃəd][biː; bi] [meɪd] [tuː; tə] [prə'tekt] [ðə; ði][aɪs][ɒn][tɒp][ɒv; əv][ðə; ði] ['pækɪŋ] [tʌb] .

some	provision	should	be	made	to	protect	the	ice	on	top	of	the	packing	tub	.
一些	条款	应该	是	制成	到	保护	这	冰	在	顶部	的	这	包装	浴缸	.

应采取一些措施来保护包装箱顶部的冰块。

[bæk'tɪərɪəl] [kaʊnt] .

Bacterial	count	.
细菌	数数	.

细菌计数。

[æn; ən][aɪs] [kriːm] [wɪtʃ] [hæz; həz][ə; eɪ] [kaʊnt] [ɒv; əv] - , - [ʃʊd; ʃəd][biː; bi] [kən'sɪdəd] ['pɜːfɪkt] .

An	ice	cream	which	has	a	count	of	20	,	000	should	be	considered	perfect	.
一个	冰	奶油	哪个	有	一个	数数	的	-	,	-	应该	是	经过考虑的	完美的	.

冰淇淋如果糖分含量达到 20,000，就应该被认为是完美的。

[fɔː(r); fə(r)] [iːtʃ] [ɪn'kriːs] [ɒv; əv] - , - [ə'bʌv] [ðɪs] [wʌn] [pɔɪnt] [ʃʊd; ʃəd][biː; bi] [dɪ'dʌktɪd] [frɒm; frəm]

For	each	increase	of	20	,	000	above	this	one	point	should	be	deducted	from
为了	每个	增加	的	-	,	-	多于	这	一	观点	应该	是	扣除	从

[ðə; ði][skɔː(r)] .

the	score	.
这	分数	.

每超过此值 20,000，就应从分数中扣除 1 分。

[ˌæplɪˈkeɪʃ(ə)n] [ɒv; əv][skɔː(r)][kɑːd] .
Application of score card .
应用 的 分数 卡片 .

评分卡的应用。

[wen] [dʒʌdʒiŋ] ['sæmpl] [ɒv; əv][aɪs] [kriːm] ,
When judging samples of ice cream ,
什么时候 评判 样品 的 冰 奶油 ,

在评判冰淇淋样品时，

[ˌaɪ 'tiː][ɪz][best][tuː; tə][traɪ][sʌm; səm][ɒv; əv][ðem; ðəm][tuː; tə][əb'teɪn][sʌm; səm][aɪ'dɪə][ɒv; əv][ðə; ði]
it is best to try some of them to obtain some idea of the
它 是 最好的 到 尝试 一些 的 他们 到 获得 一些 主意 的 这
['kwɒlətiz] [ɒv; əv][ðə; ði] ['sæmpl] [tuː; tə][biː; bi] [skɔːd] .
qualities of the samples to be scored .
品质 的 这 样品 到 是 得分 .

最好先尝试其中一些，以便对要评分的样本的质量有所了解。

[ðɪs] [ɪz] ['nesəsəri] [səʊ] [ðæt] [ðə; ði][skɔː(r)] [wɪl] [nɒt] [rʌn] [ə'bʌv] - [ænd; ənd][tuː; tə][set][ə; eɪ] ['stændəd]
This is necessary so that the score will not run above 100 and to set a standard
这 是 必要的 所以 那 这 分数 将要 不是 跑步 多于 - 和 到 放 一个 标准
.
:
.

这样做是为了防止得分超过 100 分，并设定一个标准。

[ðen] [wɪð] [ə; eɪ] ['defɪnət] ['stændəd] [ɪn][maɪnd] , [ðə; ði] ['sæmpl] [meɪ] [biː; bi] ['keəfəli] [skɔːd] .
Then with a definite standard in mind , the samples may be carefully scored .
然后 和 一个 定 标准 在 头脑 , 这 样品 可能 是 小心 得分 .

然后，在明确的标准指导下，可以仔细地对样品进行评分。

[ðə; ði] [kʌts] [ɪn][skɔː(r)][ʃʊd; ʃəd][biː; bi] [meɪd] [ɪn] [prə'pɔːʃ(ə)n] [tuː; tə][ðə; ði]['kwɒləti][ɒv; əv][ðə; ði][aɪs] [kriːm]
The cuts in score should be made in proportion to the quality of the ice cream
这 削减 在 分数 应该 是 制成 在 部分 到 这 质量 的 这 冰 奶油
[ænd; ənd][ðə; ði] ['defɪnət] ['stændəd] [ɪn][maɪnd] .
and the definite standard in mind .
和 这 定 标准 在 头脑 .

评分的削减应与冰淇淋的质量和既定的标准成比例。

[[ˌpiː 'dʒiː] -]
[Pg 66]
[页 -]

[第66页]

['eksəsaɪz] ['nʌmbə(r)] ['eks 'eks]
EXERCISE NUMBER XX
锻炼 数字 xx

练习题 XX

[dʒʌdʒiŋ] [pleɪn] [aɪs] [kriːm]
JUDGING PLAIN ICE CREAM
评判 清楚的 冰 奶油

评判普通冰淇淋

[skɔː(r)][ænd; ənd]['krɪtɪsaɪz][ðə; ði] ['sæmpl] [ɒv; əv][pleɪn][aɪs] [kriːm] [rɪ'kɔːdɪŋ] [ðə; ði] [skɔːz] [ɒn][ðə; ði]
Score and criticize the samples of plain ice cream recording the scores on the
分数 和 批评 这 样品 的 清楚的 冰 奶油 记录 这 得分 在 这
['ɒpəzɪt] [peɪdʒ] .
opposite page .
对面的 页 .

对原味冰淇淋样品进行评分和评价，并将分数记录在对面页上。

([fɔː(r); fə(r)][skɔː(r)][kɑːd] [siː] [peɪdʒ] - .)
(For score card see page 64 .)
(为了 分数 卡片 看 页 - .)

（评分表见第64页。）

[wʌn]['sɑːmp(ə)l] [wɪl] [fɜːst][biː; bi] [skɔːd] [baɪ][ðə; ði][ɪn'strʌktə(r)][æz; əz][æn; ən][ɪg'zɑːmp(ə)l][ænd; ənd] [gaɪd]
One sample will first be scored by the instructor as an example and guide
一 样本 将要 第一的 是 得分 经过 这 讲师 作为 一个 例子 和 指导
[tuː; tə][ðə; ði] [sə'vɪənɪs] [ɒv; əv][ðə; ði][kʌt][fɔː(r); fə(r)] ['dɪfrənt] [dɪ'fekts] .
to the severeness of the cut for different defects .
到 这 严重程度 的 这 切 为了 不同的 缺陷 .

首先，指导老师会选择一个样品进行评分，作为不同缺陷切割严重程度的示例和指南。

['ɑːftə(r)][ðə; ði] ['stjʊdnts] [hæv; həv] ['fɪnɪʃt] , [hiː; hi] [wɪl] [skɔː(r)][ðə; ði] [rɪ'meɪnɪŋ] ['sæmpl] [wɪð]
After the students have finished , he will score the remaining samples with
后 这 学生 有 完成的 , 他 将要 分数 这 其余的 样品 和
[ðem; ðəm] .
them .
他们 .

学生们完成后，他将和他们一起对剩余的样本进行评分。

[θriː] [ɒv; əv][ðə; ði] ['sæmpl] [ɑː(r); ə(r)][aɪs] [kriːm] [meɪd] [ɪn][ðə; ði] ['kɒlɪdʒ] [lə'bɒrətri] .
Three of the samples are ice cream made in the college laboratory .
三 的 这 样品 是 冰 奶油 制成 在 这 大学 实验室 .

其中三个样品是大学实验室制作的冰淇淋。

[ðə; ði]['ʌðə(r)z][ɑː(r); ə(r)] ['pɜːrtʃəst] [ænd; ənd] [ˌreprɪ'zent] [wel] [nəʊn] [kə'mɜːʃ(ə)l] [aɪs] [kriːmz] .
The others are purchased and represent well known commercial ice creams .
这 其他的 是 购买 和 代表 出色地 已知 商业的 冰 乳霜 .

其他的都是购买的，代表的是知名的商业冰淇淋品牌。

['ɑːftə(r)] ['skɔːrɪŋ] [ɒn][ɔːl]['ʌðə(r)] [pɔɪnts] [meɪk] [ə; eɪ][fæt][test][ɒv; əv] [iːtʃ] ['sɑːmp(ə)l] .
After scoring on all other points make a fat test of each sample .
后 得分 在 全部 其他 积分 制作 一个 胖的 测试 的 每个 样本 .

在其他所有方面都得分之后，对每个样本进行一次全面的测试。

([siː] [peɪdʒ] - .)
(See page 14 .)
(看 页 - .)

（参见第14页。）

[[ˌpiː 'dʒiː] -]
[Pg 67]
[页 -]

[第67页]

['eksəsaɪz] ['eks 'eks] [rɪ'pɔːt]
EXERCISE XX REPORT
锻炼 xx 报告

练习 XX 报告

['ledʒənd] :
LEGEND :
传奇 :

传奇：

[ə; eɪ] = ['stuːdənts][skɔː(r)]
A = Student's Score
一个 = 学生 分数

A = 学生得分

[biː] = [kə'rektɪd] [skɔː(r)]
B = **Corrected** **Score**
B = 已更正 分数

= 校正分数

[siː] = ['bɒdi] [ænd; ənd]['tekstʃə(r)]
C = **Body** **and** **Texture**
C = 身体 和 质地

= 身体和纹理

[diː] = ['kʌlə(r)][ænd; ənd] [ə'pɪərəns]
D = **Color** **and** **Appearance**
D = 颜色 和 外貌

= 颜色和外观

[iː] = [k'rɪtɪsɪzəmz]
E = **CRITICISMS**
E = 批评

= 批评

[skɔː(r)][kɑːd] [juːst] _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ [deɪt] _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _

[biː]
B
B

B

[ə; eɪ]
A
一个

一个

[biː]
B
B

B

[ə; eɪ]
A
一个

一个

[biː]
B
B

B

[ə; eɪ]
A
一个

一个

[biː]
B
B

B

[ə; eɪ]
A
一个

一个

[biː]
B
B

B

[[ˌpiː ˈdʒiː] -]
[Pg 68]
[页 -]

[第68页]

['eksəsaɪz] ['nʌmbə(r)] [ˌɛks'ɛks'aɪ]
EXERCISE **NUMBER** **XXI**
锻炼 数字 二十一

练习题21

[ðə; ði] [ɪ'fekt] [ɒv; əv] [fæt] ['kɒntent] [ɒn] [aɪs] [kriːm]
THE **EFFECT** **OF** **FAT** **CONTENT** **ON** **ICE** **CREAM**
这 影响 的 胖的 内容 在 冰 奶油

脂肪含量对冰淇淋的影响

[pɑːt] [ai] . [friːz] [aɪs] [kriːmz] ['ɑːftə(r)] [ðə; ði] ['fɒləʊɪŋ] [fˈɔːmjʊləz] [æz; əz] [ə'saɪnd] .
Part **I** **.** **Freeze** **ice** **creams** **after** **the** **following** **formulas** **as** **assigned** **.**
部分 我 . 冻结 冰 乳霜 后 这 下列的 公式 作为 分配 .

第一部分。按照以下指定配方冷冻冰淇淋。

[iːtʃ] [hæz; həz][ə; eɪ] ['dɪfrənt] [pə'sentɪdʒ] [ɒv; əv][fæt] .

Each	has	a	different	percentage	of	fat	.
每个	有	一个	不同的	百分比	的	胖的	.

它们各自的脂肪含量百分比都不同。

[fɪl] [aʊt] [ðə; ðɪ]['rekɔːd; rɪ'kɔːd][blæŋk][ɒn] ['ɒpəzɪt] [peɪdʒ][ænd; ənd] [mɑːk] ['pleɪnli] [iːtʃ] [kæn; kən][ɒv; əv]

Fill	out	the	record	blank	on	opposite	page	and	mark	plainly	each	can	of
充满	出去	这	记录	空白的	在	对面的	页	和	标记	显然	每个	能	的

[aɪs] [kriːm] [wɪð] [ðə; ðɪ] [rɪ'siːt] ['nʌmbə(r)] ,

ice	cream	with	the	receipt	number	,
冰	奶油	和	这	收据	数字	,

请填写背面空白处的记录表，并在每罐冰淇淋上清楚地标明收据编号。

[jɔː(r); jə(r)] [neɪm] [ænd; ənd][ðə; ðɪ] [deɪt] .

your	name	and	the	date	.
你的	姓名	和	这	日期	.

你的姓名和日期。

[rɪ'siːts] :

Receipts	:
收据	:

收据:

[nəʊ] . [wʌn] .

No	.	1	.
不	.	1	.

第一名。

- [paʊndz] [ɒv; əv] - % [kriːm]

40	pounds	of	10	%	cream
-	磅	的	-	%	奶油

40磅10%的奶油

[eit] [paʊndz] [ɒv; əv]['ʃʊgə(r)]

8	pounds	of	sugar
8	磅	的	糖

8磅糖

[fɔːr] ['aʊnsɪz] [ɒv; əv] [və'nɪlə] ['ekstrækt; ɪk'strækt]

4	ounces	of	vanilla	extract
4	盎司	的	香草	提炼

4盎司香草精

[fɔːr] ['aʊnsɪz] ['dʒelətɪn][ɪn][fɔːr] [paʊndz] ['wɔːtə(r)] .

4	ounces	gelatin	in	4	pounds	water	.
4	盎司	明胶	在	4	磅	水	.

4盎司明胶溶于4磅水中。

[nəʊ] . [ˌtuː'tuː] .

No	.	2	.
不	.	2	.

2号。

[seɪm] [æz; əz][nəʊ] . [wʌn] [ɪk'sept] [juːz] - % [kriːm] .

Same	as	No	.	1	except	use	15	%	cream	.
相同的	作为	不	.	1	除了	使用	-	%	奶油	.

与第 1 号相同，只是使用 15% 的乳霜。

[nəʊ] . [θriː] .

No	.	3	.
不	.	3	.

3号。

[seɪm] [æz; əz][nəʊ] . [wʌn] [ɪk'sept] [juːz] - % [kriːm] .
Same as No . 1 except use 20 % cream .
相同的 作为 不 . 1 除了 使用 - % 奶油 .

与第 1 号相同，只是使用 20% 的乳霜。

[nəʊ] . [fɔːr] .
No . 4 .
不 . 4 .

4号。

[seɪm] [æz; əz][nəʊ] . [wʌn] [ɪk'sept] [juːz] - % [kriːm] .
Same as No . 1 except use 30 % cream .
相同的 作为 不 . 1 除了 使用 - % 奶油 .

与第 1 号相同，只是使用 30% 的乳霜。

[nəʊ] . [faɪv] .
No . 5 .
不 . 5 .

5号。

[seɪm] [æz; əz][nəʊ] . [wʌn] [ɪk'sept] [juːz] - % [kriːm] .
Same as No . 1 except use 40 % cream .
相同的 作为 不 . 1 除了 使用 - % 奶油 .

与第 1 号相同，只是使用 40% 的乳霜。

[pɑːt] [ˌaɪ 'aɪ] .
Part II .
部分 二 .

第二部分。

['ɑːftə(r)] ['hɑːdnɪŋ] [ɔː(r)][nekst] [lə'bɒrətri] ['pɪəriəd][skɔː(r)][ænd; ənd]['krɪtɪsaɪz][ðə; ði][aɪs] [kriːm] [meɪd] [ɪn]
After hardening or next laboratory period score and criticize the ice cream made in
后 硬化 或者 下一个 实验室 时期 分数 和 批评 这 冰 奶油 制成 在
[pɑːt] [aɪ] . [fɪl] [ɪn][ðə; ði][skɔː(r)][blæŋk][ɒn][peɪdʒ] - .
Part I . Fill in the score blank on page 90 .
部分 我 . 充满 在 这 分数 空白的 在 页 - .

待冰淇淋凝固后或下次实验课期间，对第一部分制作的冰淇淋进行评分和评价。请在第 90 页填写评分表。

[[ˌpiː 'dʒiː] -]
[Pg 69]
[页 -]

[第69页]

['eksəsaɪz] [ˌɛks'ɛks'aɪ] [rɪ'pɔːt]
EXERCISE XXI REPORT
锻炼 二十一 报告

演习二十一报告

[pɑːt]
PART
部分

部分

[aɪ]
I
我

我

[deɪt] _
Date =
日期 _

日期_____

[rɪ'si:t] ['nʌmbə(r)] _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _
Receipt **Number** = = = = = = = = = = = = = = =
收据 数字 _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _

收据编号_____

[kri:m] : [aɪs] [kri:m] :
CREAM **:** **ICE** **CREAM** **:**
奶油 : 冰 奶油 :

奶油：冰淇淋：

[eɪdʒ] _ _ _ _ _ _ _
Age = = = = = = =
年龄 _ _ _ _ _ _ _

年龄 _____

['gælənz] _ _ _ _ _ _ _
Gallons = = = = = = =
加仑 _ _ _ _ _ _ _

加仑_____

[ə'sɪdəti] _ _ _ _ _ _ _
Acidity = = = = = = =
酸度 _ _ _ _ _ _ _

酸度_____

[weɪt] [pə(r)]['gælən] _ _ _ _ _ _ _
Weight **per** **gallon** = = = = = = =
重量 每 加仑 _ _ _ _ _ _ _

每加仑重量_____

['temprətʃə(r)] _ _ _ _ _ _ _
Temperature = = = = = = =
温度 _ _ _ _ _ _ _

温度 _____

[swel] :
SWELL **:**
膨胀 :

膨胀：

[ˌstændədaɪ'zeɪʃn] :
STANDARDIZATION **:**
标准化 :

标准化：

['gælənz] _ _ _ _ _ _ _ _
Gallons = = = = = = = =
加仑 _ _ _ _ _ _ _ _

加仑_____

[pə(r)][sent] . _ _ _ _ _ _ _
Per **cent** **.** = = = = = = =
每 中心 . _ _ _ _ _ _ _

百分比_____

[pə(r)][sent][fæt][ɪn] [kri:m] _ _ _ _ _ _ _
Per **cent** **fat** **in** **cream** = = = = = = =
每 中心 胖的 在 奶油 _ _ _ _ _ _ _

奶油中的脂肪百分比_____

[pə(r)][sent][fæt][ɪn][mɪlk] _ _ _ _ _ _ _
Per **cent** **fat** **in** **milk** = = = = = = =
每 中心 胖的 在 牛奶 _ _ _ _ _ _ _

牛奶中的脂肪百分比_____

['fri:zɪŋ] :
FREEZING **:**
冷冻 :

冷冻:

['stændədaɪz] _ _ _ _ _ _ _ [paʊndz] ['fri:zə(r)] [ju:st] _ _ _ _ _ _ _
Standardize = = = = = = = **pounds** **Freezer** **used** = = = = = = =
标准化 _ _ _ _ _ _ _ 磅 冰箱 用过的 _ _ _ _ _ _ _

标准化_____磅 冷冻机使用_____

[ɒv; əv] [kri:m] ['testɪŋ] _ _ _ _ _ _ _
of **cream** **testing** = = = = = = =
的 奶油 测试 _ _ _ _ _ _ _

乳膏测试_____

[paʊndz] [aɪs] [ju:st] _ _ _ _ _ _ _
Pounds **ice** **used** = = = = = = =
英镑 冰 用过的 _ _ _ _ _ _ _

使用的冰块磅数_____

[pə(r)] [sent] [fæt] .
per **cent** **fat** **.**
每 中心 胖的 .

脂肪百分比。

[paʊndz] [sɔ:lt] [ju:st] _ _ _ _ _ _ _
Pounds **salt** **used** = = = = = = =
英镑 盐 用过的 _ _ _ _ _ _ _

用盐的磅数_____

[taɪm] :
TIME **:**
时间 :

时间:

[ɒv; əv] ['stɑrtɪŋ] ['fri:zə(r)] _ _ _ _ _ _ _
Of **starting** **freezer** = = = = = = =
的 开始 冰箱 _ _ _ _ _ _ _

启动冷冻机_____

[ðæt] [mɪks] ['ri:tʃɪz] 30° [ef] _ _ _ _ _ _ _
That **mix** **reaches** **30°** **F** = = = = = = =
那 混合 到达 30° F _ _ _ _ _ _ _

该混合物的温度达到 30°F _____

[rɪ'kwaɪəd] [tu:; tə] [ri:tʃ] 30° [ef] _ _ _ _ _ _ _
Required **to** **reach** **30°** **F** = = = = = = =
必需的 到 抵达 30° F _ _ _ _ _ _ _

需要达到 30°F _____

[ðæt] ['fri:zɪŋ] [ɪz] [kəm'plitɪd] _ _ _ _ _ _ _
That **freezing** **is** **completed** = = = = = = =
那 冷冻 是 完全的 _ _ _ _ _ _ _

冷冻过程已完成_____

['təʊt(ə)l] [taɪm] [rɪ'kwaɪəd] [tu:; tə] [fri:z] _ _ _ _ _ _ _
Total **time** **required** **to** **freeze** = = = = = = =
全部的 时间 必需的 到 冻结 _ _ _ _ _ _ _

冷冻所需总时间_____

[gɪv] [prə'pɔ:ʃ(ə)n] .
Give **proportion** **.**
给 部分 .

给出比例。

[eks] = [ðə; ði] [paʊndz] _ _ _ _ _ _ _

x	**=**	**the**	**pounds**
x	=	这	磅

= = = = = = =
_ _ _ _ _ _ _

x = 磅数_____

[paʊndz] [ɒv; əv] [kriːm] [juːst] _ _ _ _ _ _ _

Pounds	**of**	**cream**	**used**
英镑	的	奶油	用过的

= = = = = = =
_ _ _ _ _ _ _

使用的奶油磅数_____

['temprətʃə(r)] :

TEMPERATURE	**:**
温度	:

温度:

[paʊndz] [ɒv; əv] [mɪlk] [juːst] _ _ _ _ _ _ _

Pounds	**of**	**milk**	**used**
英镑	的	牛奶	用过的

= = = = = = =
_ _ _ _ _ _ _

使用的牛奶磅数_____

[ɒv; əv] [mɪks] ['entərɪŋ] ['friːzə(r)] _ _ _ _ _ _ _

Of	**mix**	**entering**	**freezer**
的	混合	进入	冰箱

= = = = = = =
_ _ _ _ _ _ _

进入冷冻机的混合物_____

[ɒv; əv] [braɪn] [wen] [mɪks] ['riːtʃɪz] 30° [ef] _ _ _ _ _ _ _

Of	**brine**	**when**	**mix**	**reaches**	**30°**	**F**
的	盐水	什么时候	混合	到达	30°	F

= = = = = = =
_ _ _ _ _ _ _

当混合物温度达到 30°F 时，盐水的体积为_____

[mɪks] : [ɒv; əv] [aɪs] [kriːm] [wen] [rɪ'muːvd] _ _ _ _ _ _ _

MIX	**:**	**Of**	**ice**	**cream**	**when**	**removed**
混合	:	的	冰	奶油	什么时候	已移除

= = = = = = =
_ _ _ _ _ _ _

混合物：冰淇淋取出后_____

[paʊndz] _ _ _ _ _ _ _

Pounds
英镑

= = = = = = =
_ _ _ _ _ _ _

英镑_____

[ɒv; əv] [braɪn] [æt; ət] [ðɪs] [taɪm] _ _ _ _ _ _ _

Of	**brine**	**at**	**this**	**time**
的	盐水	在	这	时间

= = = = = = =
_ _ _ _ _ _ _

此时的盐水_____

['gælənz] _ _ _ _ _ _ _

Gallons
加仑

= = = = = = =
_ _ _ _ _ _ _

加仑_____

[weɪt] [pə(r)] ['gælən] _ _ _ _ _ _ _

Weight	**per**	**gallon**
重量	每	加仑

= = = = = = =
_ _ _ _ _ _ _

每加仑重量_____

[pə(r)] [sent] [fæt] [ˌaɪ 'tiː] [ʃʊd; ʃəd] [test] _ _ _ _ _ _ _

Per	**cent**	**fat**	**it**	**should**	**test**
每	中心	胖的	它	应该	测试

= = = = = = =
_ _ _ _ _ _ _

脂肪含量百分比测试结果应为_____

[wɒz; wəz] ['dʒelətɪn] [juːst] ? _ _ _ _ _ _ _

Was	**gelatin**	**used**	**?**
曾是	明胶	用过的	?

= = = = = = =
_ _ _ _ _ _ _

是否使用了明胶? _____

[baɪ] ['meθəd] [wʌn] , [ˌtuː'tuː][ɔː(r)][θriː] ? _ _ _ _ _ _ _
By **method** **1** **,** **2** **or** **3** **?** = = = = = = =
经过 方法 1 , 2 或者 3 ? _ _ _ _ _ _ _

通过方法 1、2 还是 3? _____

[ɪn] [mɪlk] [ɔː(r)]['wɔːtə(r)] ? _ _ _ _ _ _ _
In **milk** **or** **water** **?** = = = = = = =
在 牛奶 或者 水 ? _ _ _ _ _ _ _

用牛奶还是水? _____

[rɪ'mɑːrks] :
Remarks **:**
评论 :

评论:

['kɒments] [ɒn][aɪs] [kriːm] ['ɑːftə(r)][ˌaɪ 'tiː][ɪz] ['hɑːd(ə)nd] :
Comments **on** **ice** **cream** **after** **it** **is** **hardened** **:**
评论 在 冰 奶油 后 它 是 硬化 :

对冰淇淋凝固后的评价:

[[ˌpiː 'dʒiː] -]
[**Pg** **70** **]**
[页 -]

[第70页]

['eksəsaɪz] ['nʌmbə(r)] [ˌɛks'ɛks'aɪ'aɪ]
EXERCISE **NUMBER** **XXII**
锻炼 数字 二十二

练习题 22

[ðə; ði] [ɪ'fekt] [ɒv; əv] ['dɪfrənt]
THE **EFFECT** **OF** **DIFFERENT**
这 影响 的 不同的

不同因素的影响

['baɪndər] [ɒn] [aɪs] [kriːm]
BINDERS **ON** **ICE** **CREAM**
活页夹 在 冰 奶油

冰淇淋上的粘合剂

[pɑːt][aɪ] . [friːz] [ðə; ði] ['fɒləʊɪŋ] ['mɪksɪz][æz; əz] [ə'saɪnd] .
Part **I** **.** **Freeze** **the** **following** **mixes** **as** **assigned** **.**
部分 我 . 冻结 这 下列的 混合 作为 分配 .

第一部分。按要求冷冻下列混合物。

[fɪl] [aʊt]['rekɔːd; rɪ'kɔːd][blæŋk][ɒn] ['ɒpəzɪt] [peɪdʒ] ,
Fill **out** **record** **blank** **on** **opposite** **page** **,**
充满 出去 记录 空白的 在 对面的 页 ,

请填写背面空白处的记录表。

[ænd; ənd] [mɑːk] [iːtʃ] [kæn; kən][ɒv; əv][aɪs] [kriːm] ['pleɪnli] [wɪð] [rɪ'siːt] ['nʌmbə(r)] , [jɔː(r); jə(r)] [neɪm]
and **mark** **each** **can** **of** **ice** **cream** **plainly** **with** **receipt** **number** **,** **your** **name**
和 标记 每个 能 的 冰 奶油 显然 和 收据 数字 , 你的 姓名
[ænd; ənd] [deɪt] .
and **date** **.**
和 日期 .

并在每罐冰淇淋上清楚地标明收据编号、您的姓名和日期。

[rɪ'siːts] :
Receipts **:**
收据 :

收据:

[nəʊ] . [wʌn] .
No . **1** .
不 . 1 .

第一名。

- [paʊndz] - % [kriːm]
40 **pounds** **16** **%** **cream**
- 磅 - % 奶油

40磅16%奶油

[eit] [paʊndz] ['ʃʊgə(r)]
8 **pounds** **sugar**
8 磅 糖

8磅糖

[fɔːr] ['aʊnsɪz] [və'nɪlə]
4 **ounces** **vanilla**
4 盎司 香草

4盎司香草

[ˌtuː'tuː] [kwɔːts] [ɒv; əv] [gʌm] [stɒk] ([siː] [peɪdʒ] -)
2 **quarts** **of** **gum** **stock** **(** **See** **page** **21** **)**
2 夸脱 的 胶 库存 (看 页 -)

2夸脱树胶（见第21页）

[nəʊ] . [ˌtuː'tuː] .
No . **2** .
不 . 2 .

2号。

[seɪm] [æz; əz][nəʊ] . [wʌn] [ɪk'sept] [juːz][fɔːr] ['aʊnsɪz] [ɒv; əv]['dʒelətɪn][ɪn]
Same **as** **No** . **1** **except** **use** **4** **ounces** **of** **gelatin** **in**
相同的 作为 不 . 1 除了 使用 4 盎司 的 明胶 在

与配方1相同，只是用量为4盎司明胶。

3½ [paʊndz] [ɒv; əv]['wɔːtə(r)][æz; əz][ə; eɪ]['baɪndə(r)] .
3½ **pounds** **of** **water** **as** **a** **binder** **.**
3½ 磅 的 水 作为 一个 活页夹 .

用3.5磅水作粘合剂。

[ˌɛnˌoʊ'ɛs] . [θriː] , [fɔːr] , [faɪv] .
Nos . **3** , **4** , **5** .
编号 . 3 , 4 , 5 .

第3、4、5号。

[ɪn] [ðiːz] [juːz] ['dɪfrənt] [aɪs] [kriːm] ['paʊdər]
In **these** **use** **different** **ice** **cream** **powders**
在 这些 使用 不同的 冰 奶油 粉末

这些冰淇淋粉用量各不相同。

[æz; əz]['baɪndər] , ['fɒləʊɪŋ] [ðə; ði][də'rekʃ(ə)nz]['gɪv(ə)n] [wɪð]
as **binders** **,** **following** **the** **directions** **given** **with**
作为 活页夹 , 下列的 这 方向 给定 和

作为粘合剂，按照给出的说明进行操作

[iːtʃ] ['paʊdə(r)][æz; əz][tuː; tə] [k'wɒntɪtɪz] [tuː; tə][juːz][ænd; ənd] ['meθəd] [ɒv; əv]
each **powder** **as** **to** **quantities** **to** **use** **and** **method** **of**
每个 粉末 作为 到 数量 到 使用 和 方法 的

每种粉末的使用量和使用方法

['mɪksɪŋ] .
mixing **.**
混合 .

混合。

[juːz] [ə; eɪ] ['fɔːmjələ] [wɪtʃ] [wɪl] [gɪv] [ðə; ði] [seɪm] [pə(r)]
Use **a** **formula** **which** **will** **give** **the** **same** **per**
使用 一个 公式 哪个 将要 给 这 相同的 每

使用一个能得出相同结果的公式

[sent] .
cent **.**
中心 .

中心。

[ɒv; əv] [fæt] [ænd; ənd] ['sɒlɪdz] [nɒt] [fæt] [æz; əz] [nəʊ] . [wʌn] .
of **fat** **and** **solids** **not** **fat** **as** **No** **.** **1** **.**
的 胖的 和 固体 不是 胖的 作为 不 . 1 .

脂肪和固体含量高于脂肪含量。

[pɑːt] [ˌaɪ 'aɪ] .
Part **II** **.**
部分 二 .

第二部分。

['ɑːftə(r)] ['hɑːdnɪŋ] [ɔː(r)] [æt; ət] [ðə; ði] [nekst] [lə'bɒrətri] ['pɪəriəd] [skɔː(r)] [ænd; ənd] ['krɪtɪsaɪz] [ðə; ði] [aɪs]
After **hardening** **or** **at** **the** **next** **laboratory** **period** **score** **and** **criticize** **the** **ice**
后 硬化 或者 在 这 下一个 实验室 时期 分数 和 批评 这 冰
[kriːmz] [meɪd] [ɪn] [pɑːt] [aɪ] . [fɪl] [aʊt] [ðə; ði] [skɔː(r)] [blæŋk] [ɒn] [peɪdʒ] - .
creams **made** **in** **Part** **I** **.** **Fill** **out** **the** **score** **blank** **on** **page** **91** **.**
乳霜 制成 在 部分 我 . 充满 出去 这 分数 空白的 在 页 - .

待冰淇淋凝固后或在下一次实验课上，对第一部分制作的冰淇淋进行评分和评价。填写第 91 页的评分表。

[[ˌpiː 'dʒiː] -]
[**Pg** **71** **]**
[页 -]

[第71页]

['eksəsaɪz] [ˌɛks'ɛks'aɪ'aɪ] [rɪ'pɔːt]
EXERCISE **XXII** **REPORT**
锻炼 二十二 报告

第二十二次演习报告

[pɑːt]
PART
部分

部分

[aɪ]
I
我

我

[deɪt] _
Date =
日期 _

日期_____

[rɪ'siːt] ['nʌmbə(r)] _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _
Receipt **Number** = = = = = = = = = = = = = = = = = =
收据 数字 _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _

收据编号_____

[kriːm] : [aɪs] [kriːm] :
CREAM **:** **ICE** **CREAM** **:**
奶油 : 冰 奶油 :

奶油：冰淇淋：

[eɪdʒ] _ _ _ _ _ _ _
Age = = = = = = =
年龄 _ _ _ _ _ _ _

年龄 _____

['gælənz] _ _ _ _ _ _ _
Gallons = = = = = = =
加仑 _ _ _ _ _ _ _

加仑_____

[ə'sɪdəti] _ _ _ _ _ _ _
Acidity = = = = = = =
酸度 _ _ _ _ _ _ _

酸度_____

[weɪt] [pə(r)]['gælən] _ _ _ _ _ _ _
Weight **per** **gallon** = = = = = = =
重量 每 加仑 _ _ _ _ _ _ _

每加仑重量_____

['temprətʃə(r)] _ _ _ _ _ _ _
Temperature = = = = = = =
温度 _ _ _ _ _ _ _

温度 _____

[swel] :
SWELL **:**
膨胀 :

膨胀:

[ˌstændədaɪ'zeɪʃn] :
STANDARDIZATION **:**
标准化 :

标准化:

['gælənz] _ _ _ _ _ _ _ _
Gallons = = = = = = = =
加仑 _ _ _ _ _ _ _ _

加仑_____

[pə(r)][sent] . _ _ _ _ _ _ _
Per **cent** **.** = = = = = = =
每 中心 . _ _ _ _ _ _ _

百分比_____

[pə(r)][sent][fæt][ɪn] [kri:m] _ _ _ _ _ _ _
Per **cent** **fat** **in** **cream** = = = = = = =
每 中心 胖的 在 奶油 _ _ _ _ _ _ _

奶油中的脂肪百分比_____

[pə(r)][sent][fæt][ɪn][mɪlk] _ _ _ _ _ _ _
Per **cent** **fat** **in** **milk** = = = = = = =
每 中心 胖的 在 牛奶 _ _ _ _ _ _ _

牛奶中的脂肪百分比_____

['fri:zɪŋ] :
FREEZING **:**
冷冻 :

冷冻:

['stændədaɪz] _ _ _ _ _ _ _ [paʊndz] ['fri:zə(r)] [ju:st] _ _ _ _ _ _ _
Standardize = = = = = = = **pounds** **Freezer** **used** = = = = = = =
标准化 _ _ _ _ _ _ _ 磅 冰箱 用过的 _ _ _ _ _ _ _

标准化_____磅 冷冻机使用_____

[ɒv; əv] [kriːm] ['testɪŋ] _ _ _ _ _ _ _
of **cream** **testing** = = = = = = =
的 奶油 测试 _ _ _ _ _ _ _

乳膏测试_____

[paʊndz] [aɪs] [juːst] _ _ _ _ _ _ _
Pounds **ice** **used** = = = = = = =
英镑 冰 用过的 _ _ _ _ _ _ _

使用的冰块磅数_____

[pə(r)] [sent] [fæt] .
per **cent** **fat** **.**
每 中心 胖的 .

脂肪百分比。

[paʊndz] [sɔːlt] [juːst] _ _ _ _ _ _ _
Pounds **salt** **used** = = = = = = =
英镑 盐 用过的 _ _ _ _ _ _ _

用盐的磅数_____

[taɪm] :
TIME **:**
时间 :

时间:

[ɒv; əv] ['stɑrtɪŋ] ['friːzə(r)] _ _ _ _ _ _ _
Of **starting** **freezer** = = = = = = =
的 开始 冰箱 _ _ _ _ _ _ _

启动冷冻机_____

[ðæt] [mɪks] ['riːtʃɪz] 30° [ef] _ _ _ _ _ _ _
That **mix** **reaches** **30°** **F** = = = = = = =
那 混合 到达 30° F _ _ _ _ _ _ _

该混合物的温度达到 30°F _____

[rɪ'kwaɪəd] [tuː; tə] [riːtʃ] 30° [ef] _ _ _ _ _ _ _
Required **to** **reach** **30°** **F** = = = = = = =
必需的 到 抵达 30° F _ _ _ _ _ _ _

需要达到 30°F _____

[ðæt] ['friːzɪŋ] [ɪz] [kəm'plitɪd] _ _ _ _ _ _ _
That **freezing** **is** **completed** = = = = = = =
那 冷冻 是 完全的 _ _ _ _ _ _ _

冷冻过程已完成_____

['təʊt(ə)l] [taɪm] [rɪ'kwaɪəd] [tuː; tə] [friːz] _ _ _ _ _ _ _
Total **time** **required** **to** **freeze** = = = = = = =
全部的 时间 必需的 到 冻结 _ _ _ _ _ _ _

冷冻所需总时间_____

[gɪv] [prə'pɔːʃ(ə)n] .
Give **proportion** **.**
给 部分 .

给出比例。

[eks] = [ðə; ði] [paʊndz] _ _ _ _ _ _ _
x **=** **the** **pounds** = = = = = = =
x = 这 磅 _ _ _ _ _ _ _

x = 磅数_____

[paʊndz] [ɒv; əv] [kriːm] [juːst] _ _ _ _ _ _ _
Pounds **of** **cream** **used** = = = = = = =
英镑 的 奶油 用过的 _ _ _ _ _ _ _

使用的奶油磅数_____

['temprətʃə(r)]	:
TEMPERATURE	**:**
温度	:

温度:

[paʊndz]	[ɒv; əv]	[mɪlk]	[juːst]	_ _ _ _ _ _ _
Pounds	**of**	**milk**	**used**	= = = = = = =
英镑	的	牛奶	用过的	_ _ _ _ _ _ _

使用的牛奶磅数_____

[ɒv; əv]	[mɪks]	['entərɪŋ]	['friːzə(r)]	_ _ _ _ _ _ _
Of	**mix**	**entering**	**freezer**	= = = = = = =
的	混合	进入	冰箱	_ _ _ _ _ _ _

进入冷冻机的混合物_____

[ɒv; əv]	[braɪn]	[wen]	[mɪks]	['riːtʃɪz]	30°	[ef]	_ _ _ _ _ _ _
Of	**brine**	**when**	**mix**	**reaches**	**30°**	**F**	= = = = = = =
的	盐水	什么时候	混合	到达	30°	F	_ _ _ _ _ _ _

当混合物温度达到 30°F 时，盐水的体积为_____

[mɪks]	:	[ɒv; əv]	[aɪs]	[kriːm]	[wen]	[rɪ'muːvd]	_ _ _ _ _ _ _
MIX	**:**	**Of**	**ice**	**cream**	**when**	**removed**	= = = = = = =
混合	:	的	冰	奶油	什么时候	已移除	_ _ _ _ _ _ _

混合物：冰淇淋取出后_____

[paʊndz]	_ _ _ _ _ _ _
Pounds	= = = = = = =
英镑	_ _ _ _ _ _ _

英镑_____

[ɒv; əv]	[braɪn]	[æt; ət]	[ðɪs]	[taɪm]	_ _ _ _ _ _ _
Of	**brine**	**at**	**this**	**time**	= = = = = = =
的	盐水	在	这	时间	_ _ _ _ _ _ _

此时的盐水含量_____

['gælənz]	_ _ _ _ _ _ _
Gallons	= = = = = = =
加仑	_ _ _ _ _ _ _

加仑_____

[weɪt]	[pə(r)]	['gælən]	_ _ _ _ _ _ _
Weight	**per**	**gallon**	= = = = = = =
重量	每	加仑	_ _ _ _ _ _ _

每加仑重量_____

[pə(r)]	[sent]	[fæt]	[ˌaɪ 'tiː]	[ʃʊd; ʃəd]	[test]	_ _ _ _ _ _ _
Per	**cent**	**fat**	**it**	**should**	**test**	= = = = = = =
每	中心	胖的	它	应该	测试	_ _ _ _ _ _ _

脂肪含量百分比测试结果应为_____

[wɒz; wəz]	['dʒelətɪn]	[juːst]	?	_ _ _ _ _ _ _
Was	**gelatin**	**used**	**?**	= = = = = = =
曾是	明胶	用过的	?	_ _ _ _ _ _ _

是否使用了明胶? _____

[baɪ]	['meθəd]	[wʌn]	,	[ˌtuː'tuː]	[ɔː(r)]	[θriː]	?	_ _ _ _ _ _ _
By	**method**	**1**	**,**	**2**	**or**	**3**	**?**	= = = = = = =
经过	方法	1	,	2	或者	3	?	_ _ _ _ _ _ _

通过方法 1、2 还是 3? _____

[ɪn]	[mɪlk]	[ɔː(r)]	['wɔːtə(r)]	?	_ _ _ _ _ _ _
In	**milk**	**or**	**water**	**?**	= = = = = = =
在	牛奶	或者	水	?	_ _ _ _ _ _ _

用牛奶还是水? _____

[rɪ'mɑːrks] :
Remarks :
评论 :

评论:

['kɒments] [ɒn][aɪs] [kriːm] ['ɑːftə(r)][ˌaɪ 'tiː][ɪz] ['hɑːd(ə)nd] :
Comments on ice cream after it is hardened :
评论 在 冰 奶油 后 它 是 硬化 :

对冰淇淋凝固后的评价:

[[ˌpiː 'dʒiː] -]
[Pg 72]
[页 -]

[第72页]

['eksəsaɪz] ['nʌmbə(r)] [ˌɛks'ɛks'aɪ'aɪ'aɪ]
EXERCISE NUMBER XXIII
锻炼 数字 二十三

练习题二十三

[ðə; ði] [ɪ'fekt] [ɒv; əv] ['veəriɪŋ] [pə'sentɪdʒɪz]
THE EFFECT OF VARYING PERCENTAGES
这 影响 的 变化 百分比

不同百分比的影响

[ɒv; əv] [mɪlk] ['sɒlɪdz] [nɒt] [fæt] [ɒn] [aɪs] [kriːm]
OF MILK SOLIDS NOT FAT ON ICE CREAM
的 牛奶 固体 不是 胖的 在 冰 奶油

冰淇淋上的非脂肪乳固体

[pɑːt] [aɪ] . [friːz] [ðə; ði] ['fɒləʊɪŋ] ['mɪksɪz][æz; əz] [ə'saɪnd] .
Part I . Freeze the following mixes as assigned .
部分 我 . 冻结 这 下列的 混合 作为 分配 .

第一部分。按要求冷冻下列混合物。

[fɪl] [aʊt] ['rekɔːd; rɪ'kɔːd] [blæŋk] [ɒn] ['ɒpəzɪt] [peɪdʒ] .
Fill out record blank on opposite page .
充满 出去 记录 空白的 在 对面的 页 .

请填写背面空白处的记录表格。

[mɑːk] [iːtʃ] [kæn; kən] [ɒv; əv] [aɪs] [kriːm] [juː; jʊ] [friːz] [wɪð] [rɪ'siːt] ['nʌmbə(r)] , [jɔː(r); jə(r)] [neɪm]
Mark each can of ice cream you freeze with receipt number , your name
标记 每个 能 的 冰 奶油 你 冻结 和 收据 数字 , 你的 姓名
[ænd; ənd] [deɪt] .
and date .
和 日期 .

在每罐冷冻的冰淇淋上标明收据编号、您的姓名和日期。

['kælkjuleɪt] [ænd; ənd] ['rekɔːd; rɪ'kɔːd] [ðə; ði] [ə'prɒksɪmət] [pə(r)] [sent] [ɒv; əv] [fæt] [ænd; ənd] [ɒv; əv] [mɪlk]
Calculate and record the approximate per cent of fat and of milk
计算 和 记录 这 近似 每 中心 的 胖的 和 的 牛奶
['sɒlɪdz] [nɒt] [fæt] [ɪn] [iːtʃ] [mɪks] .
solids not fat in each mix .
固体 不是 胖的 在 每个 混合 .

计算并记录每种混合物中脂肪和非脂肪乳固体的大致百分比。

[rɪ'siːts] [nəʊ] . [wʌn] [nəʊ] . [ˌtuː'tuː] [nəʊ] . [θriː] [nəʊ] . [fɔːr]
Receipts No . 1 No . 2 No . 3 No . 4
收据 不 . 1 不 . 2 不 . 3 不 . 4

收据编号 1 编号 2 编号 3 编号 4

[kriːm] - ['ɛl'biː'ɛs] .

Cream	**40**	**lbs**	**.**
奶油	-	磅	.

奶油 40 磅

- ['ɛl'biː'ɛs] .

35	**lbs**	**.**
-	磅	.

35磅

- ['ɛl'biː'ɛs] .

30	**lbs**	**.**
-	磅	.

30磅

- ['ɛl'biː'ɛs] . - % 15½ % 16⅔ % - %

25	**lbs**	**.**	**15**	**%**	**15½**	**%**	**16⅔**	**%**	**18**	**%**
-	磅	.	-	%	15½	%	16⅔	%	-	%

25磅 15% 15.5% 16.25% 18%

[həʊl] [kən'denst] [mɪlk] [faɪv] ['ɛl'biː'ɛs] .

Whole	**Condensed**	**Milk**	**5**	**lbs**	**.**
所有的	浓缩版	牛奶	5	磅	.

全脂炼乳 5磅

- ['ɛl'biː'ɛs] .

10	**lbs**	**.**
-	磅	.

10磅

- ['ɛl'biː'ɛs] .

15	**lbs**	**.**
-	磅	.

15磅

['ʃʊgə(r)] [eit] ['ɛl'biː'ɛs] .

Sugar	**8**	**lbs**	**.**
糖	8	磅	.

糖 8 磅

[eit] ['ɛl'biː'ɛs] .

8	**lbs**	**.**
8	磅	.

8磅

[eit] ['ɛl'biː'ɛs] .

8	**lbs**	**.**
8	磅	.

8磅

[eit] ['ɛl'biː'ɛs] .

8	**lbs**	**.**
8	磅	.

8磅

[və'nɪlə] [fɔːr] [ˌəʊ 'zed] . [fɔːr] [ˌəʊ 'zed] . [fɔːr] [ˌəʊ 'zed] . [fɔːr] [ˌəʊ 'zed] .

Vanilla	**4**	**oz**	**.**	**4**	**oz**	**.**	**4**	**oz**	**.**	**4**	**oz**	**.**
香草	4	盎司	.	4	盎司	.	4	盎司	.	4	盎司	.

香草味 4盎司 4盎司 4盎司 4盎司

['dʒelətɪn] [fɔːr] [ˌəʊ 'zed] . [fɔːr] [ˌəʊ 'zed] . [fɔːr] [ˌəʊ 'zed] . [fɔːr] [ˌəʊ 'zed] .

Gelatin	**4**	**oz**	**.**	**4**	**oz**	**.**	**4**	**oz**	**.**	**4**	**oz**	**.**
明胶	4	盎司	.	4	盎司	.	4	盎司	.	4	盎司	.

明胶 4 盎司 4 盎司 4 盎司 4 盎司

['wɔːtə(r)][fɔːr]['ɛl'biː'ɛs] .

Water	**4**	**lbs**	**.**
水	4	磅	.

水 4 磅

[fɔːr]['ɛl'biː'ɛs] .

4	**lbs**	**.**
4	磅	.

4磅

[fɔːr]['ɛl'biː'ɛs] .

4	**lbs**	**.**
4	磅	.

4磅

[pə(r)] [sent] [fæt]

Per	**cent**	**Fat**
每	中心	胖的

脂肪百分比

[pə(r)] [sent] [mɪlk] [es] . [en] . [ef] .

Per	**cent**	**Milk**	**S**	**.**	**N**	**.**	**F**	**.**
每	中心	牛奶	S	.	N	.	F	.

牛奶非脂乳固体百分比

[pɑːt] [ˌaɪ 'aɪ] .

Part	**II**	**.**
部分	二	.

第二部分。

['ɑːftə(r)] ['hɑːdnɪŋ] [ɔː(r)][æt; ət][nekst] [lə'bɒrətri] ['pɪəriəd][skɔː(r)][ðə; ði][aɪs] [kriːmz] [æz; əz] [meɪd] [ə'bʌv]

After	**hardening**	**or**	**at**	**next**	**laboratory**	**period**	**score**	**the**	**ice**	**creams**	**as**	**made**	**above**
后	硬化	或者	在	下一个	实验室	时期	分数	这	冰	乳霜	作为	制成	多于

.

:

.

冰淇淋凝固后或在下次实验课上，按照上述方法进行划痕。

[fɪl] [aʊt] [ðə; ði][skɔː(r)][blæŋk][ɒn][peɪdʒ] - .

Fill	**out**	**the**	**score**	**blank**	**on**	**page**	**92**	**.**
充满	出去	这	分数	空白的	在	页	-	.

请填写第 92 页的分数空白处。

[[ˌpiː 'dʒiː] -]

[	**Pg**	**73**	**]**
[	页	-	]

[第73页]

['eksəsaɪz] [ˌɛks'ɛks'aɪ'aɪ'aɪ] [rɪ'pɔːt]

EXERCISE	**XXIII**	**REPORT**
锻炼	二十三	报告

第二十三次演习报告

[pɑːt]

PART
部分

部分

[ai]
I
我

我

[deɪt] _
Date =
日期 _

日期_____

[rɪ'si:t] ['nʌmbə(r)] _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _
Receipt **Number** = = = = = = = = = = = = = = = = =
收据 数字 _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _

收据编号_____

[kri:m] : [aɪs] [kri:m] :
CREAM **:** **ICE** **CREAM** **:**
奶油 : 冰 奶油 :

奶油：冰淇淋：

[eɪdʒ] _ _ _ _ _ _ _
Age = = = = = = =
年龄 _ _ _ _ _ _ _

年龄 _____

['gælənz] _ _ _ _ _ _ _
Gallons = = = = = = =
加仑 _ _ _ _ _ _ _

加仑_____

[ə'sɪdəti] _ _ _ _ _ _ _
Acidity = = = = = = =
酸度 _ _ _ _ _ _ _

酸度_____

[weɪt] [pə(r)] ['gælən] _ _ _ _ _ _ _
Weight **per** **gallon** = = = = = = =
重量 每 加仑 _ _ _ _ _ _ _

每加仑重量_____

['temprətʃə(r)] _ _ _ _ _ _ _
Temperature = = = = = = =
温度 _ _ _ _ _ _ _

温度 _____

[swel] :
SWELL **:**
膨胀 :

膨胀：

[ˌstændədaɪ'zeɪʃn] :
STANDARDIZATION **:**
标准化 :

标准化：

['gælənz] _ _ _ _ _ _ _ _
Gallons = = = = = = = =
加仑 _ _ _ _ _ _ _ _

加仑_____

[pə(r)] [sent] . _ _ _ _ _ _ _
Per **cent** **.** = = = = = = =
每 中心 . _ _ _ _ _ _ _

百分比_____

[pə(r)] [sent] [fæt] [ɪn] [kriːm] _ _ _ _ _ _ _
Per **cent** **fat** **in** **cream** = = = = = = =
每 中心 胖的 在 奶油 _ _ _ _ _ _ _

奶油中的脂肪百分比_____

[pə(r)] [sent] [fæt] [ɪn] [mɪlk] _ _ _ _ _ _ _
Per **cent** **fat** **in** **milk** = = = = = = =
每 中心 胖的 在 牛奶 _ _ _ _ _ _ _

牛奶中的脂肪百分比_____

['friːzɪŋ] :
FREEZING **:**
冷冻 :

冷冻:

['stændədaɪz] _ _ _ _ _ _ _ [paʊndz] ['friːzə(r)] [juːst] _ _ _ _ _ _
Standardize = = = = = = = **pounds** **Freezer** **used** = = = = = = =
标准化 _ _ _ _ _ _ _ 磅 冰箱 用过的 _ _ _ _ _ _

标准化_____磅 冷冻机使用_____

[ɒv; əv] [kriːm] ['testɪŋ] _ _ _ _ _ _ _
of **cream** **testing** = = = = = = =
的 奶油 测试 _ _ _ _ _ _ _

乳膏测试_____

[paʊndz] [aɪs] [juːst] _ _ _ _ _ _ _
Pounds **ice** **used** = = = = = = =
英镑 冰 用过的 _ _ _ _ _ _ _

使用的冰块磅数_____

[pə(r)] [sent] [fæt] .
per **cent** **fat** **.**
每 中心 胖的 .

脂肪百分比。

[paʊndz] [sɔːlt] [juːst] _ _ _ _ _ _ _
Pounds **salt** **used** = = = = = = =
英镑 盐 用过的 _ _ _ _ _ _ _

用盐的磅数_____

[taɪm] :
TIME **:**
时间 :

时间:

[ɒv; əv] ['stɑrtɪŋ] ['friːzə(r)] _ _ _ _ _ _ _
Of **starting** **freezer** = = = = = = =
的 开始 冰箱 _ _ _ _ _ _ _

启动冷冻机_____

[ðæt] [mɪks] ['riːtʃɪz] 30° [ef] _ _ _ _ _ _ _
That **mix** **reaches** **30°** **F** = = = = = = =
那 混合 到达 30° F _ _ _ _ _ _ _

该混合物的温度达到 30°F _____

[rɪ'kwaɪəd] [tuː; tə] [riːtʃ] 30° [ef] _ _ _ _ _ _ _
Required **to** **reach** **30°** **F** = = = = = = =
必需的 到 抵达 30° F _ _ _ _ _ _ _

需要达到 30°F _____

[ðæt] ['friːzɪŋ] [ɪz] [kəm'plitɪd] _ _ _ _ _ _ _
That **freezing** **is** **completed** = = = = = = =
那 冷冻 是 完全的 _ _ _ _ _ _ _

冷冻过程已完成_____

['təʊt(ə)l] [taɪm] [rɪ'kwaɪəd] [tuː; tə] [friːz] _ _ _ _ _ _ _
Total **time** **required** **to** **freeze** = = = = = = =
全部的 时间 必需的 到 冻结 _ _ _ _ _ _ _

冷冻所需总时间_____

[gɪv] [prə'pɔːʃ(ə)n] .
Give **proportion** **.**
给 部分 .

给出比例。

[eks] = [ðə; ðiː] [paʊndz] _ _ _ _ _ _ _
x **=** **the** **pounds** = = = = = = =
x = 这 磅 _ _ _ _ _ _ _

x = 磅数_____

[paʊndz] [ɒv; əv] [kriːm] [juːst] _ _ _ _ _ _ _
Pounds **of** **cream** **used** = = = = = = =
英镑 的 奶油 用过的 _ _ _ _ _ _ _

使用的奶油磅数_____

['temprətʃə(r)] :
TEMPERATURE **:**
温度 :

温度:

[paʊndz] [ɒv; əv] [mɪlk] [juːst] _ _ _ _ _ _ _
Pounds **of** **milk** **used** = = = = = = =
英镑 的 牛奶 用过的 _ _ _ _ _ _ _

使用的牛奶磅数_____

[ɒv; əv] [mɪks] ['entərɪŋ] ['friːzə(r)] _ _ _ _ _ _ _
Of **mix** **entering** **freezer** = = = = = = =
的 混合 进入 冰箱 _ _ _ _ _ _ _

进入冷冻机的混合物_____

[ɒv; əv] [braɪn] [wen] [mɪks] ['riːtʃɪz] 30° [ef] _ _ _ _ _ _ _
Of **brine** **when** **mix** **reaches** **30°** **F** = = = = = = =
的 盐水 什么时候 混合 到达 30° F _ _ _ _ _ _ _

当混合物温度达到 30°F 时，盐水的体积为_____

[mɪks] : [ɒv; əv] [aɪs] [kriːm] [wen] [rɪ'muːvd] _ _ _ _ _ _ _
MIX **:** **Of** **ice** **cream** **when** **removed** = = = = = = =
混合 : 的 冰 奶油 什么时候 已移除 _ _ _ _ _ _ _

混合物：冰淇淋取出后_____

[paʊndz] _ _ _ _ _ _ _
Pounds = = = = = = =
英镑 _ _ _ _ _ _ _

英镑_____

[ɒv; əv] [braɪn] [æt; ət] [ðɪs] [taɪm] _ _ _ _ _ _ _
Of **brine** **at** **this** **time** = = = = = = =
的 盐水 在 这 时间 _ _ _ _ _ _ _

此时的盐水含量_____

['gælənz] _ _ _ _ _ _ _
Gallons = = = = = = =
加仑 _ _ _ _ _ _ _

加仑_____

[weɪt] [pə(r)] ['gælən] _ _ _ _ _ _ _
Weight **per** **gallon** = = = = = = =
重量 每 加仑 _ _ _ _ _ _ _

每加仑重量_____

[pə(r)] [sent] [fæt] [ˌaɪ 'tiː] [ʃʊd; ʃəd] [test] _ _ _ _ _ _ _
Per **cent** **fat** **it** **should** **test** = = = = = = =
每 中心 胖的 它 应该 测试 _ _ _ _ _ _ _

脂肪含量百分比测试结果应为_____

[wɒz; wəz] ['dʒelətɪn] [juːst] ? _ _ _ _ _ _ _
Was **gelatin** **used** **?** = = = = = = =
曾是 明胶 用过的 ? _ _ _ _ _ _ _

是否使用了明胶? _____

[baɪ] ['meθəd] [wʌn] , [ˌtuː'tuː] [ɔː(r)] [θriː] ? _ _ _ _ _ _ _
By **method** **1** **,** **2** **or** **3** **?** = = = = = = =
经过 方法 1 , 2 或者 3 ? _ _ _ _ _ _ _

通过方法 1、2 还是 3? _____

[ɪn] [mɪlk] [ɔː(r)] ['wɔːtə(r)] ? _ _ _ _ _ _ _
In **milk** **or** **water** **?** = = = = = = =
在 牛奶 或者 水 ? _ _ _ _ _ _ _

用牛奶还是水? _____

[rɪ'mɑːrks] :
Remarks **:**
评论 :

评论:

['kɒments] [ɒn] [aɪs] [kriːm] ['ɑːftə(r)] [ˌaɪ 'tiː] [ɪz] ['hɑːd(ə)nd] :
Comments **on** **ice** **cream** **after** **it** **is** **hardened** **:**
评论 在 冰 奶油 后 它 是 硬化 :

对冰淇淋凝固后的评价:

[[ˌpiː 'dʒiː] -]
[**Pg** **74** **]**
[页 -]

[第74页]

['eksəsaɪz] ['nʌmbə(r)] [ˌɛks'ɛks'aɪ'viː]
EXERCISE **NUMBER** **XXIV**
锻炼 数字 二十四

练习题 24

[friːz] [aɪs] [kriːm] [frɒm; frəm] [rɔː] , ['pɑːstʃəraɪzd] ,
FREEZE **ICE** **CREAM** **FROM** **RAW** **,** **PASTEURIZED** **,**
冻结 冰 奶油 从 生的 , 巴氏杀菌 ,

将生鲜、巴氏杀菌的冰淇淋冷冻起来

[ɪ'mʌlsɪfaɪd] [ænd; ənd] [hə'mɒdʒənaɪzd] [kriːm]
EMULSIFIED **AND** **HOMOGENIZED** **CREAM**
乳化 和 均质化 奶油

乳化均质奶油

[nəʊt] [ɪ'fekt] [ɒn] [swel] [ænd; ənd] ['kwɒləti] [ɒv; əv] [aɪs] [kriːm] .
Note **effect** **on** **swell** **and** **quality** **of** **ice** **cream** **.**
笔记 影响 在 膨胀 和 质量 的 冰 奶油 .

注意对冰淇淋膨胀度和品质的影响。

[ɪn] ['ɔːdə(r)] [tuː; tə] [hæv; həv] [ðə; ði] [aɪs] [kriːm] [ɪn] [kən'dɪʃn] [tuː; tə] [meɪk] ['iːzi] [kəm'pærɪs(ə)n] ,
In **order** **to** **have** **the** **ice** **cream** **in** **condition** **to** **make** **easy** **comparison** **,**
在 命令 到 有 这 冰 奶油 在 状况 到 制作 简单的 比较 ,

为了使冰淇淋处于便于比较的状态,

[ˌaɪ 'tiː] [ʃʊd; ʃəd] [ɔːl] [biː; bi] [meɪd] ['ɑːftə(r)] [ðə; ði] [seɪm] [rɪ'siːt] .
it **should** **all** **be** **made** **after** **the** **same** **receipt** **.**
它 应该 全部 是 制成 后 这 相同的 收据 .

所有操作都应该在同一张收据下进行。

- [paʊndz] - % [kriːm]
40 pounds 20 % cream
- 磅 - % 奶油

40磅 20%奶油

[eit] [paʊndz] ['ʃʊgə(r)]
8 pounds sugar
8 磅 糖

8磅糖

[fɔːr] ['aʊnsɪz] [və'nɪlə] ['ekstrækt; ɪk'stræktˌ]
4 ounces vanilla extract
4 盎司 香草 提炼

4盎司香草精

[fɔːr] ['aʊnsɪz] ['dʒelətɪn][ɪn][fɔːr] [paʊndz] ['wɔːtə(r)]
4 ounces gelatin in 4 pounds water
4 盎司 明胶 在 4 磅 水

4盎司明胶溶于4磅水中

[wɪð] [sə'fɪʃ(ə)nt] [freʃ] [kriːm] [tuː; tə] [meɪk] [fɔː(r)] ['bætʃɪz] [ɒv; əv][aɪs] [kriːm] ,
With sufficient fresh cream to make four batches of ice cream ,
和 充足的 新鲜的 奶油 到 制作 四 批次 的 冰 奶油 ,

有足够的鲜奶油可以制作四批冰淇淋，

[dɪ'vaɪd][ðə; ði] [kriːm] ['ɪntuː][fɔː(r)]['iːkwəl] [pɑːts] .
divide the cream into four equal parts .
划分 这 奶油 进入 四 平等的 部分 .

将奶油分成四等份。

[ai] . [friːz] [wʌn] [pɑːt] [də'rektli] .
I . Freeze one part directly .
我 . 冻结 一 部分 直接地 .

一、直接冷冻一部分。

[ˌaɪ 'aɪ] .
II .
二 .

二、

['pɑːstʃəraɪz] [wʌn] [pɑːt] [ænd; ənd] [friːz] .
Pasteurize one part and freeze .
巴氏杀菌 一 部分 和 冻结 .

将其中一部分进行巴氏杀菌处理后冷冻保存。

[θriː] .
III .
三、 .

三、

[ɪ'mʌlsɪfaɪ] [wʌn] [pɑːt] [ænd; ənd] [friːz] .
Emulsify one part and freeze .
乳化 一 部分 和 冻结 .

将其中一部分乳化后冷冻。

[ˌaɪ 'viː] .
IV .
第四 .

四、

[hə'mɒdʒənaɪz] [wʌn] [pɑːt] [ænd; ənd] [friːz] .
Homogenize one part and freeze .
均质化 一 部分 和 冻结 .

将其中一部分均质化后冷冻。

[ɪf] [dɪ'zaɪəd] [ɔ:l] [meɪ] [bi:; bi] [eɪdʒd] [bɪ'fɔ:(r)] ['fri:zɪŋ] .

If	desired	all	may	be	aged	before	freezing	.
如果	想要的	全部	可能	是	老年人	前	冷冻	.

如果需要，所有食材都可以在冷冻前进行陈化处理。

[fɪl] [aʊt] ['rekɔ:d; rɪ'kɔ:d] [blæŋk] [ɒn] ['ɒpəzɪt] [peɪdʒ] .

Fill	out	record	blank	on	opposite	page	.
充满	出去	记录	空白的	在	对面的	页	.

请填写背面空白处的记录表格。

[[ˌpi: 'dʒi:] -]

[	Pg	75	]
[	页	-	]

[第75页]

['eksəsaɪz] [ˌɛks'ɛks'aɪ'vi:] [rɪ'pɔ:t]

EXERCISE	XXIV	REPORT
锻炼	二十四	报告

第二十四次演习报告

[bætʃ] ['nʌmbə(r)] [wʌn] [ˌtu:'tu:] [θri:] [fɔ:r]

Batch	Number	1	2	3	4
批	数字	1	2	3	4

批次号 1 2 3 4

[paʊndz] [ɒv; əv] [mɪks]

Pounds	of	Mix
英镑	的	混合

磅混合物

['gælənz] [ɒv; əv] [mɪks]

Gallons	of	Mix
加仑	的	混合

加仑混合物

['temprətʃə(r)] [ɒv; əv] [mɪks]

Temperature	of	Mix
温度	的	混合

混合物的温度

[taɪm] [ɒv; əv] ['stɑrtɪŋ] ['fri:zə(r)]

Time	of	Starting	Freezer
时间	的	开始	冰箱

启动冷冻室的时间

[taɪm] [ɒv; əv] ['stɒpɪŋ] ['fri:zə(r)]

Time	of	Stopping	Freezer
时间	的	停止	冰箱

停止冷冻的时间

['temprətʃə(r)] [ɒv; əv] [aɪs] [kri:m]

Temperature	of	Ice	Cream
温度	的	冰	奶油

冰淇淋的温度

['gælənz] [ɒv; əv] [aɪs] [kri:m]

Gallons	of	Ice	Cream
加仑	的	冰	奶油

数加仑冰淇淋

['gælənz] [ɒv; əv] [swel]

Gallons	of	Swell
加仑	的	膨胀

加仑涌浪

[pə(r)] [sent] [ɒv; əv] [swel]
Per Cent of Swell
每 中心 的 膨胀

涌浪百分比

['kɒments] :
Comments :
评论 :

评论:

[[ˌpiː 'dʒiː] -]
[Pg 76]
[页 -]

[第76页]

['eksəsaɪz] ['nʌmbə(r)] [ˌɛks'ɛks'viː]
EXERCISE NUMBER XXV
锻炼 数字 25

练习题 XXV

[ðə; ði] [ɪ'fekt] [ɒv; əv] ['eɪdʒɪŋ] [kriːm] [ɒn]
THE EFFECT OF AGING CREAM ON
这 影响 的 老化 奶油 在

抗衰老霜对.....的影响

[ðə; ði] [vɪ'skɒsəti] [ænd; ənd] [swel]
THE VISCOSITY AND SWELL
这 粘度 和 膨胀

粘度和膨胀

['twenti] [pə(r)] [sent] .
Twenty per cent .
二十 每 中心 .

百分之二十。

[kriːm] [ɒv; əv] ['nɪəli] ['juːnɪfɔːm] ['kwɒləti] [wɪl] [biː; bi] ['fɜːnɪʃt] [juː; jʊ] , [ɒv; əv] [ðə; ði] ['fɒləʊɪŋ] ['eɪdʒɪz]
cream of nearly uniform quality will be furnished you , of the following ages
奶油 的 几乎 制服 质量 将要 是 提供 你 , 的 这 下列的 年龄
[frɒm; frəm] [ðə; ði] ['sepəreɪtə(r)] :
from the separator :
从 这 分隔符 :

我们将为您提供以下批次、品质几乎一致的乳霜:

[θriː] [tuː; tə] [fɔː(r)] ['aʊəz] , [wʌn] [deɪ] , [tuː] [deɪz] , [θriː] [deɪz] , [ænd; ənd] [faɪv] [deɪz] .
three to four hours , one day , two days , three days , and five days .
三 到 四 小时 , 一 天 , 二 天 , 三 天 , 和 五 天 .

三到四小时，一天，两天，三天，五天。

[friːz] [ə; eɪ] [bætʃ] [ɒv; əv] [iːtʃ] [æz; əz] [ə'saɪnd] , ['juːzɪŋ] [ðə; ði] ['fɒləʊɪŋ] ['fɔːmjələ] ,
Freeze a batch of each as assigned , using the following formula ,
冻结 一个 批 的 每个 作为 分配 , 使用 这 下列的 公式 ,

按照以下公式，将每种样品按分配的批次冷冻保存:

[ænd; ənd] [peɪ] ['speʃ(ə)l] [ə'tenʃ(ə)n] [tuː; tə] [ðə; ði] [swel] [əb'teɪnd] .
and pay special attention to the swell obtained .
和 支付 特别的 注意力 到 这 膨胀 获得 .

并特别注意所获得的涌浪。

['ɔ:lsəʊ] [test] [i:tʃ] [kri:m] [fɔ:(r); fə(r)] [vɪ'skɒsəti] [baɪ] ['drɒpɪŋ] [frɒm; frəm] [ə; eɪ] [pɪ'pet] [ɒn] [æn; ən]

Also	test	each	cream	for	viscosity	by	dropping	from	a	pipette	on	an
还	测试	每个	奶油	为了	粘度	经过	下降	从	一个	移液器	在	一个

[ɪn'klaɪnd] [glɑ:s] ,

inclined	glass	,
倾斜	玻璃	,

此外，还可以通过将滴管将每种乳霜滴在倾斜的玻璃杯上来测试其粘稠度。

['teɪkɪŋ] [keə(r)] [tu:; tə] [hæv; həv] [ðə; ðɪ] [glɑ:s] [ænd; ənd] [pɪ'pet] [ɒv; əv] ['i:v(ə)n] ['temprətʃə(r)] [fɔ:(r); fə(r)]

taking	care	to	have	the	glass	and	pipette	of	even	temperature	for
采取	关心	到	有	这	玻璃	和	移液器	的	甚至	温度	为了

[i:tʃ] ['traɪəl] .

each	trial	.
每个	审判	.

每次试验时，务必保证玻璃杯和移液管的温度一致。

[fɪl] [aʊt] [blæŋk] [rɪ'pɔ:t] [ɒn] ['ɒpəzɪt] [peɪdʒ] .

Fill	out	blank	report	on	opposite	page	.
充满	出去	空白的	报告	在	对面的	页	.

请填写背面空白报告。

[rɪ'si:t] :

Receipt	:
收据	:

收据:

- [paʊndz] - % [kri:m]

40	pounds	20	%	cream
-	磅	-	%	奶油

40磅 20%奶油

[eit] [paʊndz] ['ʃʊgə(r)]

8	pounds	sugar
8	磅	糖

8磅糖

[fɔ:r] ['aʊnsɪz] [və'nɪlə] ['ekstrækt; ɪk'strækt]

4	ounces	vanilla	extract
4	盎司	香草	提炼

4盎司香草精

[fɔ:r] ['aʊnsɪz] ['dʒelətɪn] [ɪn] [fɔ:r] [paʊndz] ['wɔ:tə(r)] .

4	ounces	gelatin	in	4	pounds	water	.
4	盎司	明胶	在	4	磅	水	.

4盎司明胶溶于4磅水中。

[[ˌpi: 'dʒi:] -]

[	Pg	77	]
[	页	-	]

[第77页]

['eksəsaɪz] [ˌɛks'ɛks'vi:] [rɪ'pɔ:t]

EXERCISE	XXV	REPORT
锻炼	25	报告

第二十五次演习报告

[deɪt] _

| Date | = = =

[rɪ'si:t] ['nʌmbə(r)] _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _
Receipt **Number** = = = = = = = = = = = = = = =
收据 数字 _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _

收据编号_____

[kri:m] : [aɪs] [kri:m] :
CREAM **:** **ICE** **CREAM** **:**
奶油 : 冰 奶油 :

奶油：冰淇淋：

[eɪdʒ] _ _ _ _ _ _ _
Age = = = = = = =
年龄 _ _ _ _ _ _ _

年龄 _____

['gælənz] _ _ _ _ _ _ _
Gallons = = = = = = =
加仑 _ _ _ _ _ _ _

加仑_____

[ə'sɪdəti] _ _ _ _ _ _ _
Acidity = = = = = = =
酸度 _ _ _ _ _ _ _

酸度_____

[weɪt] [pə(r)]['gælən] _ _ _ _ _ _ _
Weight **per** **gallon** = = = = = = =
重量 每 加仑 _ _ _ _ _ _ _

每加仑重量_____

['temprətʃə(r)] _ _ _ _ _ _ _
Temperature = = = = = = =
温度 _ _ _ _ _ _ _

温度 _____

[swel] :
SWELL **:**
膨胀 :

膨胀：

[ˌstændədaɪ'zeɪʃn] :
STANDARDIZATION **:**
标准化 :

标准化：

['gælənz] _ _ _ _ _ _ _ _
Gallons = = = = = = = =
加仑 _ _ _ _ _ _ _ _

加仑_____

[pə(r)][sent] . _ _ _ _ _ _ _
Per **cent** **.** = = = = = = =
每 中心 . _ _ _ _ _ _ _

百分比_____

[pə(r)][sent][fæt][ɪn] [kri:m] _ _ _ _ _ _ _
Per **cent** **fat** **in** **cream** = = = = = = =
每 中心 胖的 在 奶油 _ _ _ _ _ _ _

奶油中的脂肪百分比_____

[pə(r)][sent][fæt][ɪn][mɪlk] _ _ _ _ _ _ _
Per **cent** **fat** **in** **milk** = = = = = = =
每 中心 胖的 在 牛奶 _ _ _ _ _ _ _

牛奶中的脂肪百分比_____

['fri:zɪŋ] :
FREEZING **:**
冷冻 :

冷冻:

['stændədaɪz] _ _ _ _ _ _ _ [paʊndz] ['fri:zə(r)] [ju:st] _ _ _ _ _ _ _
Standardize = = = = = = = **pounds** **Freezer** **used** = = = = = = =
标准化 _ _ _ _ _ _ _ 磅 冰箱 用过的 _ _ _ _ _ _ _

标准化_____磅 冷冻机使用_____

[ɒv; əv] [kri:m] ['testɪŋ] _ _ _ _ _ _ _
of **cream** **testing** = = = = = = =
的 奶油 测试 _ _ _ _ _ _ _

乳膏测试_____

[paʊndz] [aɪs] [ju:st] _ _ _ _ _ _ _
Pounds **ice** **used** = = = = = = =
英镑 冰 用过的 _ _ _ _ _ _ _

使用的冰块磅数_____

[pə(r)] [sent] [fæt] .
per **cent** **fat** **.**
每 中心 胖的 .

脂肪百分比。

[paʊndz] [sɔ:lt] [ju:st] _ _ _ _ _ _ _
Pounds **salt** **used** = = = = = = =
英镑 盐 用过的 _ _ _ _ _ _ _

用盐的磅数_____

[taɪm] :
TIME **:**
时间 :

时间:

[ɒv; əv] ['stɑrtɪŋ] ['fri:zə(r)] _ _ _ _ _ _ _
Of **starting** **freezer** = = = = = = =
的 开始 冰箱 _ _ _ _ _ _ _

启动冷冻机_____

[ðæt] [mɪks] ['ri:tʃɪz] 30° [ef] _ _ _ _ _ _ _
That **mix** **reaches** **30°** **F** = = = = = = =
那 混合 到达 30° F _ _ _ _ _ _ _

该混合物的温度达到 30°F _____

[rɪ'kwaɪəd] [tu:; tə] [ri:tʃ] 30° [ef] _ _ _ _ _ _ _
Required **to** **reach** **30°** **F** = = = = = = =
必需的 到 抵达 30° F _ _ _ _ _ _ _

需要达到 30°F _____

[ðæt] ['fri:zɪŋ] [ɪz] [kəm'plitɪd] _ _ _ _ _ _ _
That **freezing** **is** **completed** = = = = = = =
那 冷冻 是 完全的 _ _ _ _ _ _ _

冷冻过程已完成_____

['təʊt(ə)l] [taɪm] [rɪ'kwaɪəd] [tu:; tə] [fri:z] _ _ _ _ _ _ _
Total **time** **required** **to** **freeze** = = = = = = =
全部的 时间 必需的 到 冻结 _ _ _ _ _ _ _

冷冻所需总时间_____

[gɪv] [prə'pɔ:ʃ(ə)n] .
Give **proportion** **.**
给 部分 .

给出比例。

[eks] = [ðə; ði] [paʊndz] _ _ _ _ _ _ _

x	**=**	**the**	**pounds**
x	=	这	磅

= = = = = = =
_ _ _ _ _ _ _

x = 磅数_____

[paʊndz] [ɒv; əv] [kriːm] [juːst] _ _ _ _ _ _ _

Pounds	**of**	**cream**	**used**
英镑	的	奶油	用过的

= = = = = = =
_ _ _ _ _ _ _

使用的奶油磅数_____

['temprətʃə(r)] :

TEMPERATURE	**:**
温度	:

温度:

[paʊndz] [ɒv; əv] [mɪlk] [juːst] _ _ _ _ _ _ _

Pounds	**of**	**milk**	**used**
英镑	的	牛奶	用过的

= = = = = = =
_ _ _ _ _ _ _

使用的牛奶磅数_____

[ɒv; əv] [mɪks] ['entərɪŋ] ['friːzə(r)] _ _ _ _ _ _ _

Of	**mix**	**entering**	**freezer**
的	混合	进入	冰箱

= = = = = = =
_ _ _ _ _ _ _

进入冷冻机的混合物_____

[ɒv; əv] [braɪn] [wen] [mɪks] ['riːtʃɪz] 30° [ef] _ _ _ _ _ _ _

Of	**brine**	**when**	**mix**	**reaches**	**30°**	**F**
的	盐水	什么时候	混合	到达	30°	F

= = = = = = =
_ _ _ _ _ _ _

当混合物温度达到 30°F 时，盐水的体积为_____

[mɪks] : [ɒv; əv] [aɪs] [kriːm] [wen] [rɪ'muːvd] _ _ _ _ _ _ _

MIX	**:**	**Of**	**ice**	**cream**	**when**	**removed**
混合	:	的	冰	奶油	什么时候	已移除

= = = = = = =
_ _ _ _ _ _ _

混合物：冰淇淋取出后_____

[paʊndz] _ _ _ _ _ _ _

Pounds
英镑

= = = = = = =
_ _ _ _ _ _ _

英镑_____

[ɒv; əv] [braɪn] [æt; ət] [ðɪs] [taɪm] _ _ _ _ _ _ _

Of	**brine**	**at**	**this**	**time**
的	盐水	在	这	时间

= = = = = = =
_ _ _ _ _ _ _

此时的盐水含量_____

['gælənz] _ _ _ _ _ _ _

Gallons
加仑

= = = = = = =
_ _ _ _ _ _ _

加仑_____

[weɪt] [pə(r)] ['gælən] _ _ _ _ _ _ _

Weight	**per**	**gallon**
重量	每	加仑

= = = = = = =
_ _ _ _ _ _ _

每加仑重量_____

[pə(r)] [sent] [fæt] [ˌaɪ 'tiː] [ʃʊd; ʃəd] [test] _ _ _ _ _ _ _

Per	**cent**	**fat**	**it**	**should**	**test**
每	中心	胖的	它	应该	测试

= = = = = = =
_ _ _ _ _ _ _

脂肪含量百分比测试结果应为_____

[wɒz; wəz] ['dʒelətɪn] [juːst] ? _ _ _ _ _ _ _

Was	**gelatin**	**used**	**?**
曾是	明胶	用过的	?

= = = = = = =
_ _ _ _ _ _ _

是否使用了明胶? _____

[baɪ] ['meθəd] [wʌn] , [ˌtuː'tuː][ɔː(r)][θriː] ? _ _ _ _ _ _ _
By **method** **1** **,** **2** **or** **3** **?** = = = = = = =
经过 方法 1 , 2 或者 3 ? _ _ _ _ _ _ _

通过方法 1、2 还是 3? _____

[ɪn] [mɪlk] [ɔː(r)]['wɔːtə(r)] ? _ _ _ _ _ _ _
In **milk** **or** **water** **?** = = = = = = =
在 牛奶 或者 水 ? _ _ _ _ _ _ _

用牛奶还是水? _____

[rɪ'mɑːrks] :
Remarks **:**
评论 :

评论:

['kɒments] [ɒn][aɪs] [kriːm] ['ɑːftə(r)][ˌaɪ 'tiː][ɪz] ['hɑːd(ə)nd] :
Comments **on** **ice** **cream** **after** **it** **is** **hardened** **:**
评论 在 冰 奶油 后 它 是 硬化 :

对冰淇淋凝固后的评价:

[[ˌpiː 'dʒiː] -]
[**Pg** **78** **]**
[页 -]

[第78页]

['eksəsaɪz] ['nʌmbə(r)] [ˌɛks'ɛks'viː'aɪ]
EXERCISE **NUMBER** **XXVI**
锻炼 数字 26

第二十六次练习

[ðə; ði] [ɪ'fekt] [ɒv; əv][ðə; ði] ['temprətʃə(r)] [ɒv; əv][ðə; ði][mɪks]
THE **EFFECT** **OF** **THE** **TEMPERATURE** **OF** **THE** **MIX**
这 影响 的 这 温度 的 这 混合

混合物温度的影响

[æz; əz][ˌaɪ 'tiː] ['entəz] [ðə; ði] ['friːzə(r)] [ɒn] [ðə; ði] [swel]
AS **IT** **ENTERS** **THE** **FREEZER** **ON** **THE** **SWELL**
作为 它 进入 这 冰箱 在 这 膨胀

进入冷冻室时

[meɪk] [ɪ'nʌf] [mɪks][fɔː(r); fə(r)][fɔː(r)] - ['gælən] ['bætʃɪz] [ɒv; əv][aɪs] [kriːm] , ['juːzɪŋ][ðə; ði] ['fɒləʊɪŋ]
Make **enough** **mix** **for** **four** **10** **gallon** **batches** **of** **ice** **cream** **,** **using** **the** **following**
制作 足够的 混合 为了 四 - 加仑 批次 的 冰 奶油 , 使用 这 下列的
['fɔːmjələ] :
formula **:**
公式 :

按照以下配方，制作足够制作四批10加仑冰淇淋的混合物:

- [paʊndz] [ɒv; əv] - % [kriːm]
40 **pounds** **of** **20** **%** **cream**
- 磅 的 - % 奶油

40磅20%的奶油

[eit] [paʊndz] [ɒv; əv]['ʃʊgə(r)]
8 **pounds** **of** **sugar**
8 磅 的 糖

8磅糖

[fɔːr] ['aʊnsɪz] [ɒv; əv] [və'nɪlə] ['ekstrækt; ɪk'strækt]
4 **ounces** **of** **vanilla** **extract**
4 盎司 的 香草 提炼

4盎司香草精

[fɔːr] ['aʊnsɪz] [ɒv; əv]['dʒelətɪn][ɪn][fɔːr] [paʊndz] ['wɔːtə(r)] .

4	**ounces**	**of**	**gelatin**	**in**	**4**	**pounds**	**water**	**.**
4	盎司	的	明胶	在	4	磅	水	.

4盎司明胶溶于4磅水中。

[friːz] [ðə; ðiː][fɜːst] [bætʃ] [æz; əz][ə; eɪ] [prɪ'lɪmɪnəri] [wʌn] .

Freeze	**the**	**first**	**batch**	**as**	**a**	**preliminary**	**one**	**.**
冻结	这	第一的	批	作为	一个	初步的	一	.

将第一批冷冻起来作为预备样品。

[hæv; həv][ðə; ðiː]['sekənd][æt; ət][ə; eɪ] ['temprətʃə(r)] [ɒv; əv] - [dɪ'griːz] [ef] . , [wen] [ˌaɪ 'tiː] ['entəz] [ðə; ðiː]

Have	**the**	**second**	**at**	**a**	**temperature**	**of**	**40**	**degrees**	**F**	**.**	**,**	**when**	**it**	**enters**	**the**
有	这	第二	在	一个	温度	的	-	学位	F	.	,	什么时候	它	进入	这

['friːzə(r)] ,

freezer	**,**
冰箱	,

第二份食物放入冷冻室时，温度应为华氏40度。

[ðə; ðiː] [θɜːd] [æt; ət] - [dɪ'griːz] [ef] . ,

the	**third**	**at**	**50**	**degrees**	**F**	**.**	**,**
这	第三	在	-	学位	F	.	,

第三个温度为华氏50度。

[ænd; ənd][ðə; ðiː] [fɔːθ] [æt; ət] - [dɪ'griːz] [ef] . [wɔːm] [tuː; tə] [ðiːz] ['temprətʃər] [bɪ'fɔː(r)] ['pleɪsɪŋ]

and	**the**	**fourth**	**at**	**60**	**degrees**	**F**	**.**	**Warm**	**to**	**these**	**temperatures**	**before**	**placing**
和	这	第四	在	-	学位	F	.	温暖的	到	这些	温度	前	放置

[mɪks][ɪn]['friːzə(r)] .

mix	**in**	**freezer**	**.**
混合	在	冰箱	.

第四个温度为华氏60度。将混合物加热至这些温度后再放入冰箱冷冻。

[nəʊt] [swel] [əb'teɪnd] .

Note	**swell**	**obtained**	**.**
笔记	膨胀	获得	.

注意观察到的膨胀。

[ɪk'spleɪn] .

Explain	**.**
解释	.

解释。

[fɪl] [aʊt]['rekɔːd; rɪ'kɔːd][blæŋk][ɒn] ['ɒpəzɪt] [peɪdʒ] .

Fill	**out**	**record**	**blank**	**on**	**opposite**	**page**	**.**
充满	出去	记录	空白的	在	对面的	页	.

请填写背面空白处的记录表格。

[[ˌpiː 'dʒiː] -]

[	**Pg**	**79**	**]**
[	页	-	]

[第79页]

['eksəsaɪz] [ˌɛks'ɛks'viː'aɪ] [rɪ'pɔːt]

EXERCISE	**XXVI**	**REPORT**
锻炼	26	报告

第二十六次演习报告

[bætʃ] ['nʌmbə(r)][wʌn][ˌtuː'tuː][θriː][fɔːr]

Batch	**Number**	**1**	**2**	**3**	**4**
批	数字	1	2	3	4

批次号 1 2 3 4

[paʊndz] [ɒv; əv][mɪks]
Pounds of Mix
英镑 的 混合

磅混合物

['gælənz] [ɒv; əv][mɪks]
Gallons of Mix
加仑 的 混合

加仑混合物

['temprətʃə(r)] [ɒv; əv][mɪks]
Temperature of Mix
温度 的 混合

混合物的温度

[taɪm] [ɒv; əv] ['stɑrtɪŋ] ['friːzə(r)]
Time of Starting Freezer
时间 的 开始 冰箱

启动冷冻室的时间

[taɪm] [ɒv; əv] ['stɒpɪŋ] ['friːzə(r)]
Time of Stopping Freezer
时间 的 停止 冰箱

停止冷冻的时间

['temprətʃə(r)] [ɒv; əv] [aɪs] [kriːm]
Temperature of Ice Cream
温度 的 冰 奶油

冰淇淋的温度

['gælənz] [ɒv; əv] [aɪs] [kriːm]
Gallons of Ice Cream
加仑 的 冰 奶油

几加仑冰淇淋

['gælənz] [ɒv; əv] [swel]
Gallons of Swell
加仑 的 膨胀

加仑涌浪

[pə(r)] [sent] [ɒv; əv] [swel]
Per Cent of Swell
每 中心 的 膨胀

涌浪百分比

['kɒments] :
Comments :
评论 :

评论:

[[ˌpiː 'dʒiː] -]
[Pg 80]
[页 -]

[第 80 页]

['eksəsaɪz] ['nʌmbə(r)] [ˌɛks'ɛks'viː'aɪ'aɪ]
EXERCISE NUMBER XXVII
锻炼 数字 xxvii

第二十七次练习

[ɪ'fekt] [ɒv; əv][ðə; ði] [taɪm] [ɒv; əv] ['friːzɪŋ] [ɒn]
EFFECT OF THE TIME OF FREEZING ON
影响 的 这 时间 的 冷冻 在

冷冻时间的影响

[ðə; ði] [swel] [ænd; ənd] ['kwɒləti] [ɒv; əv] [aɪs] [kriːm]
THE SWELL AND QUALITY OF ICE CREAM
这 膨胀 和 质量 的 冰 奶油

冰淇淋的膨胀度和品质

[meɪk] [ɪ'nʌf] [mɪks][fɔː(r); fə(r)][fɔː(r)] - ['gælən] ['bætʃɪz] [ɒv; əv][aɪs] [kriːm] , ['juːzɪŋ][ðə; ði] ['fɒləʊɪŋ]
Make enough mix for four 10 gallon batches of ice cream , using the following
制作 足够的 混合 为了 四 - 加仑 批次 的 冰 奶油 , 使用 这 下列的
['fɔːmjələ] :
formula :
公式 :

按照以下配方，制作足够制作四批10加仑冰淇淋的混合物：

- [paʊndz] [ɒv; əv] - % [kriːm]
40 pounds of 20 % cream
- 磅 的 - % 奶油

40磅20%的奶油

[eit] [paʊndz] [ɒv; əv]['ʃʊgə(r)]
8 pounds of sugar
8 磅 的 糖

8磅糖

[fɔːr] ['aʊnsɪz] [ɒv; əv] [və'nɪlə] ['ekstrækt; ɪk'strækt]
4 ounces of vanilla extract
4 盎司 的 香草 提炼

4盎司香草精

[fɔːr] ['aʊnsɪz] [ɒv; əv]['dʒelətɪn][ɪn][fɔːr] [paʊndz] ['wɔːtə(r)] .
4 ounces of gelatin in 4 pounds water .
4 盎司 的 明胶 在 4 磅 水 .

4盎司明胶溶于4磅水中。

[friːz] [ðə; ði][fɜːst] [bætʃ] [æz; əz][ə; eɪ] [prɪ'lɪmɪnəri] [wʌn] .
Freeze the first batch as a preliminary one .
冻结 这 第一的 批 作为 一个 初步的 一 .

将第一批冷冻起来作为预备样品。

['regjuleɪt] ['aɪðə(r)][ðə; ði] ['temprətʃə(r)] [ɔː(r)]['kwɒntəti][ɒv; əv][braɪn][səʊ] [ðæt] [ðə; ði]['sekənd] [bætʃ] [wɪl]
Regulate either the temperature or quantity of brine so that the second batch will
调节 任何一个 这 温度 或者 数量 的 盐水 所以 那 这 第二 批 将要
[friːz] [ɪn][fɔː(r)] ['mɪnɪts] ,
freeze in four minutes ,
冻结 在 四 分钟 ,

调整盐水的温度或用量，使第二批食材在四分钟内冻结。

[ðə; ði] [θɜːd] [ɪn] [ˌfɪf'tiːn] ['mɪnɪts] , [ænd; ənd][ðə; ði] [fɔːθ] [ɪn] ['θɜːti] ['mɪnɪts] .
the third in fifteen minutes , and the fourth in thirty minutes .
这 第三 在 十五 分钟 , 和 这 第四 在 三十 分钟 .

第三台在十五分钟内完成，第四台在三十分钟内完成。

[nəʊt] [pə'tɪkjələli] [ðə; ði] [ɪ'fekt] [ɒn][ðə; ði] [swel] [ænd; ənd]['kwɒləti] .
Note particularly the effect on the swell and quality .
笔记 特别 这 影响 在 这 膨胀 和 质量 .

尤其要注意对涌浪和水质的影响。

[fɪl] [aʊt] [ðə; ði]['rekɔːd; rɪ'kɔːd][blæŋk][ɒn] ['ɒpəzɪt] [peɪdʒ] .
Fill out the record blank on opposite page .
充满 出去 这 记录 空白的 在 对面的 页 .

请填写对面页的记录空白处。

[[ˌpiː ˈdʒiː] -]
[Pg 81]
[页 -]

[第 81 页]

['eksəsaɪz] [ˌɛks'ɛks'viː'aɪ'aɪ] [rɪ'pɔːt]
EXERCISE XXVII REPORT
锻炼 xxvii 报告

第二十七次演习报告

[bætʃ] ['nʌmbə(r)][wʌn][ˌtuː'tuː][θriː][fɔːr]
Batch Number 1 2 3 4
批 数字 1 2 3 4

批次号 1 2 3 4

[paʊndz] [ɒv; əv][mɪks]
Pounds of Mix
英镑 的 混合

磅混合物

['gælənz] [ɒv; əv][mɪks]
Gallons of Mix
加仑 的 混合

加仑混合物

['temprətʃə(r)] [ɒv; əv][mɪks]
Temperature of Mix
温度 的 混合

混合物的温度

[taɪm] [ɒv; əv] ['stɑrtɪŋ] ['friːzə(r)]
Time of Starting Freezer
时间 的 开始 冰箱

启动冷冻室的时间

[taɪm] [ɒv; əv] ['stɒpɪŋ] ['friːzə(r)]
Time of Stopping Freezer
时间 的 停止 冰箱

停止冷冻的时间

['temprətʃə(r)] [ɒv; əv][aɪs] [kriːm]
Temperature of Ice Cream
温度 的 冰 奶油

冰淇淋的温度

['gælənz] [ɒv; əv][aɪs] [kriːm]
Gallons of Ice Cream
加仑 的 冰 奶油

数加仑冰淇淋

['gælənz] [ɒv; əv] [swel]
Gallons of Swell
加仑 的 膨胀

加仑涌浪

[pə(r)] [sent] [ɒv; əv] [swel]
Per Cent of Swell
每 中心 的 膨胀

涌浪百分比

['kɒments] :
Comments :
评论 :

评论:

[[ˌpiː ˈdʒiː] -]
[Pg 82]
[页 -]

[第 82 页]

['eksəsaɪz] ['nʌmbə(r)] [ˌɛksˈɛksˈviːˈaɪaɪaɪ]
EXERCISE NUMBER XXVIII
锻炼 数字 二十八

练习题 XXVIII

[bækˈtɪəriəl] [kaʊnts] [ɒv; əv] [aɪs] [kriːm]
BACTERIAL COUNTS OF ICE CREAM
细菌 计数 的 冰 奶油

冰淇淋的细菌数量

[ðɪs] ['eksəsaɪz] [ɪz] [tuː; tə] [biː; bi] [pəˈfɔːmd] [wʌns] ['djʊərɪŋ] [ðə; ði] [kɔːs] [baɪ] [iːtʃ] ['stjuːd(ə)nt] [æz; əz]
This exercise is to be performed once during the course by each student as
这 锻炼 是 到 是 执行 一次 期间 这 课程 经过 每个 学生 作为
[əˈsaɪnd] .
assigned .
分配 .

这项练习由每位学生在课程期间按要求完成一次。

['steraɪl] ['glɑːsweə(r)] [ænd; ənd] ['miːdiə] [wɪl] [biː; bi] ['fɜːnɪʃt] [juː; jʊ] .
Sterile glassware and media will be furnished you .
无菌 玻璃器皿 和 媒体 将要 是 提供 你 .

我们会为您提供无菌玻璃器皿和培养基。

[weɪ] [ɔː(r)] ['meʒə(r)] [ðə; ði] ['sæmpl] [fɔː(r); fə(r)] [daɪˈluːʃn; daɪˈljuːʃn] [æz; əz] [ɪnˈstrʌktɪd] .
Weigh or measure the samples for dilution as instructed .
称重 或者 措施 这 样品 为了 稀释 作为 指示 .

按照说明称量或测量用于稀释的样品。

[teɪk] ['sæmpl] [æz; əz] ['ɪndəˌkeɪtɪd] [bɪ'ləʊ] [ɪn] ['steraɪl] ['bɔtlz] [ænd; ənd] [pleɪt] [pɒn] [pleɪn] ['læktəʊs] ['eɪgɑː(r)] .
Take samples as indicated below in sterile bottles and plate on plain lactose agar .
拿 样品 作为 表明的 以下 在 无菌 瓶子 和 盘子 在 清楚的 乳糖 琼脂 .

按照以下指示，在无菌瓶中取样，并在普通乳糖琼脂平板上进行培养。

['ɪŋkjubeɪt] [æt; ət] - [dɪ'griːz] [siː] . , [fɔː(r); fə(r)] - ['aʊəz] .
Incubate at 37 degrees C . , for 48 hours .
孵化 在 - 学位 C . , 为了 - 小时 .

在 37 摄氏度下孵育 48 小时。

['sɑːmp(ə)l] [ɒv; əv] [kriːm] .
Sample of cream .
样本 的 奶油 .

奶油样品。

[daɪˈluːʃn; daɪˈljuːʃn] - / - , - [ænd; ənd] - / - , - .
Dilutions 1 / 10 , 000 and 1 / 100 , 000 .
稀释 - / - , - 和 - / - , - .

稀释度 $^{1}/_{10,\,000}$ 和 $^{1}/_{100,\,000}$。

['sɑːmp(ə)l] [ɒv; əv] ['dʒelətɪn] .
Sample of gelatin .
样本 的 明胶 .

明胶样品。

[daɪˈluːʃn; daɪˈljuːʃn] - / - [ænd; ənd] - / - .
Dilutions 1 / 10 and 1 / 100 .
稀释 - / - 和 - / - .

稀释度 $^{1}/_{10}$ 和 $^{1}/_{100}$。

['sɑːmp(ə)l][ɒv; əv] [və'nɪlə] .
Sample **of** **vanilla** **.**
样本 的 香草 .

香草样品。

[daɪ'luːʃn; daɪ'ljuːʃn] - / - .
Dilutions **1** **/** **10** **.**
稀释 - / - .

稀释度 $^{1}/_{10}$。

['sɑːmp(ə)l][ɒv; əv]['ʃʊgə(r)] .
Sample **of** **sugar** **.**
样本 的 糖 .

糖的样品。

[daɪ'luːʃn; daɪ'ljuːʃn] - / - .
Dilutions **1** **/** **10** **.**
稀释 - / - .

稀释度 $^{1}/_{10}$。

['sɑːmp(ə)l][ɒv; əv][mɪks] .
Sample **of** **mix** **.**
样本 的 混合 .

混合物样品。

[daɪ'luːʃn; daɪ'ljuːʃn] - / - , - [ænd; ənd] - / - , - .
Dilutions **1** **/** **10** **,** **000** **and** **1** **/** **100** **,** **000** **.**
稀释 - / - , - 和 - / - , - .

稀释度 $^{1}/_{10,\ 000}$ 和 $^{1}/_{100,\ 000}$。

['sɑːmp(ə)l][ɒv; əv][aɪs] [kriːm] [frɒm; frəm]['friːzə(r)] .
Sample **of** **ice** **cream** **from** **freezer** **.**
样本 的 冰 奶油 从 冰箱 .

从冰箱里取出的冰淇淋样品。

[daɪ'luːʃn; daɪ'ljuːʃn] - / - , - [ænd; ənd] - / - , - .
Dilutions **1** **/** **10** **,** **000** **and** **1** **/** **100** **,** **000** **.**
稀释 - / - , - 和 - / - , - .

稀释度 $^{1}/_{10,\ 000}$ 和 $^{1}/_{100,\ 000}$。

['sɑːmp(ə)l][ɒv; əv][aɪs] [kriːm] ['ɑːftə(r)][ˌaɪ 'tiː][hæz; həz] [rɪ'meɪnd] [ɪn][ðə; ðɪ] ['hɑːdnɪŋ] [ruːm]
Sample **of** **ice** **cream** **after** **it** **has** **remained** **in** **the** **hardening** **room**
样本 的 冰 奶油 后 它 有 剩余 在 这 硬化 房间

冰淇淋在冷却室放置一段时间后的样品

[wʌn] [wiːk] .
one **week** **.**
一 星期 .

一周。

[meɪk] [daɪ'luːʃn; daɪ'ljuːʃn][ɒv; əv] - / - , - [ænd; ənd] - / - , - .
Make **dilutions** **of** **1** **/** **10** **,** **000** **and** **1** **/** **100** **,** **000** **.**
制作 稀释 的 - / - , - 和 - / - , - .

分别配制 $^{1}/_{10}$、$_{000}$ 和 $^{1}/_{100}$、$_{000}$ 的稀释液。

[rɪ'pɔːt] [rɪ'zʌlts] [ɒn][ðə; ðɪ][blæŋk][peɪdʒ] ['ɒpəzɪt] .
Report **results** **on** **the** **blank** **page** **opposite** **.**
报告 结果 在 这 空白的 页 对面的 .

把结果写在对面的空白页上。

[[ˌpiː 'dʒiː] -]
[**Pg** **83** **]**
[页 -]

['eksəsaɪz] [ˌɛks'ɛks'viː'aɪ'aɪ'aɪ] [rɪ'pɔːt]
EXERCISE **XXVIII** **REPORT**
锻炼 二十八 报告

第二十八次演习报告

[[ˌpiː 'dʒiː] -]
[Pg 84]
[页 -]

[第 84 页]

['eksəsaɪz] ['nʌmbə(r)] [ˌɛks'ɛks'aɪ'ɛks]
EXERCISE NUMBER XXIX
锻炼 数字 二十九

第二十九次练习

['testɪŋ] ['sæmpl] [ɒv; əv] ['dʒelətɪn]
TESTING SAMPLES OF GELATIN
测试 样品 的 明胶

明胶测试样品

[weɪ] [faɪv][græm] ['sæmpl] [ɒv; əv]['dʒelətɪn]['ɪntuː] - [ˌsiː 'siː] . [ɒv; əv][kəʊld]['wɔːtə(r)][ɪn] ['biːkəz] [ɔː(r)]
Weigh 5 gram samples of gelatin into 100 cc . of cold water in beakers or
称重 5 克 样品 的 明胶 进入 - cc . 的 寒冷的 水 在 烧杯 或者
['dʒeli] ['glɑːsɪz] .
jelly glasses .
果冻 眼镜 .

将 5 克明胶样品称重后放入盛有 100 毫升冷水的烧杯或果冻杯中。

[ə'laʊ] [ˌaɪ 'tiː][tuː; tə] [səʊk] ['əʊvə(r)] [naɪt] .
Allow it to soak over night .
允许 它 到 浸泡 超过 夜晚 .

浸泡过夜。

[ðen] [hiːt] ['sləʊli] , [wɪð] ['stɜːrɪŋ] , [tuː; tə] - [dɪ'griːz] [siː] .
Then heat slowly , with stirring , to 80 degrees C .
然后 热 缓慢地 , 和 搅拌 , 到 - 学位 C .

然后一边搅拌一边慢慢加热至 80 摄氏度。

['sʌbdʒɪkt][tuː; tə][ðə; ðɪ] ['fɒləʊɪŋ] [tests] [ænd; ənd] [meɪk] [rɪ'pɔːt] [ɒn] ['ɒpəzɪt] [blæŋk][peɪdʒ] . [wʌn] .
Subject to the following tests and make report on opposite blank page . 1 .
主题 到 这 下列的 测试 和 制作 报告 在 对面的 空白的 页 . 1 .

按照下列测试方法进行测试，并在背面空白页上作报告。1.

[nəʊt] [ðə; ðɪ]['əʊdə(r)] . [ˌtuː'tuː] .
Note the odor . 2 .
笔记 这 气味 . 2 .

注意气味。2.

[dɪ'tɜːmɪn] [ðə; ðɪ] [taɪm] [rɪ'kwaɪəd] [fɔː(r); fə(r)] - [ˌsiː 'siː] . [tuː; tə] [rʌn] [frɒm; frəm] [ə; eɪ] [pɪ'pet] . [θriː] .
Determine the time required for 50 cc . to run from a pipette . 3 .
决定 这 时间 必需的 为了 - cc . 到 跑步 从 一个 移液器 . 3 .

确定用移液器吸取 50 毫升液体流出所需的时间。3.

[dɪ'tɜːmɪn] [ðə; ðɪ] [taɪm] [rɪ'kwaɪəd] [fɔː(r); fə(r)][ðə; ðɪ]['sɑːmp(ə)l][tuː; tə][dʒɪ'lætɪnaɪz] . [fɔːr] .
Determine the time required for the sample to gelatinize . 4 .
决定 这 时间 必需的 为了 这 样本 到 胶凝 . 4 .

确定样品糊化所需的时间。4.

[tɜːn] [ðə; ði]['dʒeli][aʊt][ɒn][tuː; tə][ə; eɪ] [pleɪt] [ænd; ənd] [dɪ'tɜːmɪn] [ðə; ði] ['relətɪv] [rɪ'zɪstəns] [ɒv; əv]

Turn	the	jelly	out	on	to	a	plate	and	determine	the	relative	resistance	of
转动	这	果冻	出去	在	到	一个	盘子	和	决定	这	相对的	反抗	的

[ðə; ði] ['dɪfrənt] ['sæmpl] [tuː; tə] ['preʃə(r)] [baɪ][ðə; ði]['fɪŋgə(r)] .

the	different	samples	to	pressure	by	the	finger	.
这	不同的	样品	到	压力	经过	这	手指	.

将果冻倒在盘子上，测定不同样品对手指压力的相对阻力。

[tuː] [ɔː(r)][mɔː(r)] ['stjʊdnts] [ʃʊd; ʃəd][biː; bi] [ə'saɪnd] [tuː; tə] [ðɪs] ['eksəsaɪz][æt; ət][ə; eɪ][taɪm] ,

Two	or	more	students	should	be	assigned	to	this	exercise	at	a	time	,
二	或者	更多的	学生	应该	是	分配	到	这	锻炼	在	一个	时间	,

每次应安排两名或两名以上学生同时完成这项练习。

[iːtʃ] ['hævɪŋ] [ə; eɪ] ['dɪfrənt] ['sɑːmp(ə)l][ɒv; əv]['dʒelətɪn] .

each	having	a	different	sample	of	gelatin	.
每个	拥有	一个	不同的	样本	的	明胶	.

每人都有一份不同的明胶样品。

[ðeɪ] [ʃʊd; ʃəd] [pə'fɔːm] [ðə; ði] [tests] [tə'geðə(r)] .

They	should	perform	the	tests	together	.
他们	应该	履行	这	测试	一起	.

他们应该一起进行测试。

[[ˌpiː 'dʒiː] -]

[	Pg	85	]
[	页	-	]

[第 85 页]

['eksəsaɪz] [ˌɛks'ɛks'aɪ'ɛks] [rɪ'pɔːt]

EXERCISE	XXIX	REPORT
锻炼	二十九	报告

第二十九次演习报告

[[ˌpiː 'dʒiː] -]

[	Pg	86	]
[	页	-	]

[第 86 页]

['eksəsaɪz] ['nʌmbə(r)] [ˌʔɛks.ʔɛks'ʔɛks]

EXERCISE	NUMBER	XXX
锻炼	数字	XXX

练习编号 XXX

[trɪp] [tuː; tə] [kə'mɜːʃ(ə)l] [plɑːnts]

TRIP	TO	COMMERCIAL	PLANTS
旅行	到	商业的	植物

商业工厂之旅

['vɪzɪt][æt; ət] [liːst] [wʌn] [lɑːdʒ] [kə'mɜːʃ(ə)l] [plɑːnt][sʌm; səm][taɪm]['djʊərɪŋ][ðə; ði] [tɜːm] [ænd; ənd] [rɪ'pɔːt]

Visit	at	least	one	large	commercial	plant	some	time	during	the	term	and	report
访问	在	至少	一	大的	商业的	植物	一些	时间	期间	这	学期	和	报告

[ɒn][ðə; ði] ['fɒləʊɪŋ] [pɔɪnts] .

on	the	following	points	.
在	这	下列的	积分	.

在学期期间，至少参观一家大型商业工厂，并就以下几点进行报告。

[pɔɪnts] [tuː; tə][biː; bi] [əb'zɜːvd] [ɪn][æn; ən][aɪs] [kriːm] [plɑːnt] . [wʌn] .

Points	to	be	observed	in	an	ice	cream	plant	.	1	.
积分	到	是	观察到	在	一个	冰	奶油	植物	.	1	.

冰淇淋工厂需要注意的事项。1.

['meθəd] [ɒv; əv] [sɪ'kjʊr] [ðə; ði] [rɔ:] ['prɒdʌkt] .

Method	of	securing	the	raw	product	.
方法	的	确保	这	生的	产品	.

确保原材料安全的方法。

[ˌtu:'tu:] . [ɪz] [kri:m] ['pɑ:stʃəraɪzd] ? [θri:] .

2	.	Is	cream	pasteurized	?	3	.
2	.	是	奶油	巴氏杀菌	?	3	.

2. 奶油经过巴氏杀菌处理了吗？3.

[ɪf] ['pɒsəb(ə)l] , [ə'maʊnts] [ænd; ənd] [mə'tɪəriəlz] [ju:st] [ɪn] [mɪks] .

If	possible	,	amounts	and	materials	used	in	mix	.
如果	可能的	,	金额	和	材料	用过的	在	混合	.

如果可能，请提供混合物中使用的材料和用量。

[fɔ:r] . [ɪz] [kən'denst] [mɪlk] [ju:st] ? [faɪv] .

4	.	Is	condensed	milk	used	?	5	.
4	.	是	浓缩版	牛奶	用过的	?	5	.

4. 是否使用炼乳？5.

[wɒt] ['steɪbəlaɪzə(r)] [ɪz] [ju:st] ? [sɪks] .

What	stabilizer	is	used	?	6	.
什么	稳定器	是	用过的	?	6	.

6. 使用的是哪种稳定剂?

[taɪm] [ɒv; əv] ['eɪdʒɪŋ] [kri:m] [ɔ:(r)] [mɪks] . ['sɛvən] .

Time	of	aging	cream	or	mix	.	7	.
时间	的	老化	奶油	或者	混合	.	7	.

老化霜或混合物的时间。7.

[kaɪndz] [ɒv; əv] ['fri:zə(r)] [ænd; ənd] [aɪs] [mə'ʃi:n] . [eit] .

Kinds	of	freezer	and	ice	machine	.	8	.
种类	的	冰箱	和	冰	机器	.	8	.

8. 冷冻柜和制冰机的种类。

['temprətʃə(r)] [ɒv; əv] [braɪn] [tu:; tə] [fri:z] . [naɪn] .

Temperature	of	brine	to	freeze	.	9	.
温度	的	盐水	到	冻结	.	9	.

盐水结冰温度9.

[ˌkɒmpə'zɪʃ(ə)n] [ɒv; əv] [aɪs] [kri:m] . - .

Composition	of	ice	cream	.	10	.
作品	的	冰	奶油	.	-	.

冰淇淋的组成成分。10.

[sketʃ] [ɒv; əv] [ə'reɪndʒmənt] [ɒv; əv] [plɑ:nt] . - .

Sketch	of	arrangement	of	plant	.	11	.
草图	的	安排	的	植物	.	-	.

植物布置示意图。11.

['paʊə(r)] [ju:st] [fɔ:(r); fə(r)] [dɪ'lɪvərɪŋ] . - .

Power	used	for	delivering	.	12	.
力量	用过的	为了	运送	.	-	.

用于输送的功率。12.

['meθəd] [ɒv; əv] ['tʃekɪŋ] [ʌp] ['draɪvəz] . - .

Method	of	checking	up	drivers	.	13	.
方法	的	检查	向上	司机	.	-	.

检查驾驶员的方法.13.

['eni] ['ʌðə(r)] [pɔɪnts] [ɒv; əv] ['ɪntrəst] .

Any	other	points	of	interest	.
任何	其他	积分	的	兴趣	.

还有其他值得一提的地方吗?

©叶兴阳双语音标有声读物.本网站点所有英文书籍内容均来自公共领域资源。

经叶兴阳老师独家注音、翻译与重新排版，享有完整版权。未经授权禁止转载或商用。

冰淇淋实验室指南(An ice cream laboratory guide)
第5/5页

[[ˌpiː ˈdʒiː] -]
[Pg 87]
[页 -]

[第 87 页]

['eksəsaɪz] [ˌʔɛks.ʔɛksˈʔɛks] [rɪ'pɔːt]
EXERCISE XXX REPORT
锻炼 XXX 报告

XXX演习报告

[[ˌpiː ˈdʒiː] -]
[Pg 88]
[页 -]

[第 88 页]

['eksəsaɪz] ['nʌmbə(r)] [ˌɛksˈɛksˈaɪ]
EXERCISE NUMBER XXXI
锻炼 数字 xxxi

练习题 XXXI

['stjʊdnts] - [rɪ'siːts]
STUDENTS - RECEIPTS
学生 - 收据

学生收据

[iːtʃ] ['stjuːd(ə)nt][ʃʊd; ʃəd][hænd][ɪn][wʌn] [rɪ'siːt] [fɔː(r); fə(r)][aɪs] [kriːm] .
Each student should hand in one receipt for ice cream .
每个 学生 应该 手 在 一 收据 为了 冰 奶油 .

每个学生应提交一张冰淇淋收据。

[ðɪs] [rɪ'siːt] [ʃʊd; ʃəd][biː; bi][wʌn] [wɪtʃ] [hæz; həz] [biːn] ['priːviəsli] [traɪd] , ['prefrəbli] [æt; ət][həʊm] .
This receipt should be one which has been previously tried , preferably at home .
这 收据 应该 是 一 哪个 有 到过 之前 尝试 , 最好 在 家 .

这份食谱应该是之前尝试过的，最好是在家里尝试过的。

['djʊərɪŋ][ðə; ði] [tɜːm] [ðiːz] [rɪ'siːts] [wɪl] [biː; bi] [meɪd] .
During the term these receipts will be made .
期间 这 学期 这些 收据 将要 是 制成 .

在此期间，我们将开具这些收据。

[nəʊt] [ðə; ði]['kwɒlətɪ][ɒv; əv][ðə; ði][aɪs] [kriːm] .
Note the quality of the ice cream .
笔记 这 质量 的 这 冰 奶油 .

注意冰淇淋的品质。

[ɪz][ðə; ði][aɪs] [kriːm] [ə; eɪ] [gʊd] [kə'mɜːʃ(ə)l] [aɪs] [kriːm] ?
Is the ice cream a good commercial ice cream ?
是 这 冰 奶油 一个 好的 商业的 冰 奶油 ?

这款冰淇淋是市面上比较好的冰淇淋吗?

[kʊd; kəd][ˌaɪ ˈtiː][biː; bi] [meɪd] [ɒn][ə; eɪ] [kə'mɜːʃ(ə)l] ['beɪsɪs] ['prɒfɪtəbli] ?
Could it be made on a commercial basis profitably ?
可以 它 是 制成 在 一个 商业的 基础 盈利 ?

它能否以商业化方式盈利?

[[ˌpiː ˈdʒiː] -]
[Pg 89]
[页 -]

[第 89 页]

['eksəsaɪz] [ˌɛks'ɛks'aɪ] [rɪ'pɔːt]
EXERCISE XXXI REPORT
锻炼 xxxi 报告

第三十一次演习报告

[[ˌpiː ˈdʒiː] -]
[Pg 90]
[页 -]

[第90页]

['eksəsaɪz] [ˌɛks'ɛks'aɪ] [rɪ'pɔːt]
EXERCISE XXI REPORT
锻炼 二十一 报告

演习二十一报告

[pɑːt] [ˌaɪ 'aɪ]
PART II
部分 二

第二部分

['ledʒənd] :
LEGEND :
传奇 :

传奇:

[ə; eɪ] = ['stuːdənts] [skɔː(r)]
A = Student's Score
一个 = 学生 分数

A = 学生得分

[biː] = [kə'rektɪd] [skɔː(r)]
B = Corrected Score
B = 已更正 分数

= 校正分数

[siː] = ['bɒdi] [ænd; ənd]['tekstʃə(r)]
C = Body and Texture
C = 身体 和 质地

= 身体和纹理

[diː] = ['kʌlə(r)][ænd; ənd] [ə'pɪərəns]
D = Color and Appearance
D = 颜色 和 外貌

= 颜色和外观

[iː] = [k'rɪtɪsɪzəmz]
E = CRITICISMS
E = 批评

= 批评

[skɔː(r)][kɑːd] [juːst] _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ [deɪt] _
Score card used = = =

-

Rec't

-

记录

[es][siː][əʊ][ɑː(r)][iː]

#	S	C	O	R	E
#	S	C	哦	拉	E

分数

['fleɪvə(r)][siː] ['rɪtʃnəs] [bæk'tɪəriə][diː] ['pækɪdʒ] ['təʊt(ə)l]

Flavor	C	Richness	Bacteria	D	Package	Total
味道	C	丰富	细菌	D	包裹	全部的

风味 C 浓郁度 细菌 D 包装总计

[skɔː(r)] [pleɪs] [k'rɪtɪsɪzəmz]

Score	Place	CRITICISMS
分数	地方	批评

评分 排名 批评

[ə; eɪ]

A
一个

一个

[biː]

B
B

B

[ə; eɪ]

A
一个

一个

[biː]

B
B

B

[ə; eɪ]

A
一个

一个

[biː]

B
B

B

[ə; eɪ]

A
一个

一个

[biː]

B
B

B

[ə; eɪ]

A
一个

一个

[biː]
B
B

B

[ə; eɪ]
A
一个

一个

[biː]
B
B

B

[[ˌpiː ˈdʒiː] -]
[Pg 91]
[页 -]

[第91页]

['eksəsaɪz] [ˌɛks'ɛks'aɪˈaɪ] [rɪ'pɔːt]
EXERCISE XXII REPORT
锻炼 二十二 报告

第二十二次演习报告

[pɑːt] [ˌaɪ 'aɪ]
PART II
部分 二

第二部分

['ledʒənd] :
LEGEND :
传奇 :

传奇:

[ə; eɪ] = ['stuːdənts] [skɔː(r)]
A = Student's Score
一个 = 学生 分数

A = 学生得分

[biː] = [kə'rektɪd] [skɔː(r)]
B = Corrected Score
B = 已更正 分数

= 校正分数

[siː] = ['bɒdi] [ænd; ənd]['tekstʃə(r)]
C = Body and Texture
C = 身体 和 质地

= 身体和纹理

[diː] = ['kʌlə(r)][ænd; ənd] [ə'pɪərəns]
D = Color and Appearance
D = 颜色 和 外貌

= 颜色和外观

[iː] = [k'rɪtɪsɪzəmz]
E = CRITICISMS
E = 批评

= 批评

[skɔː(r)] [kɑːd] [juːst] [deɪt]

Score	**card**	**used**	**Date**
分数	卡片	用过的	日期

使用的记分卡_____ 日期_____

-

Rec't

-

记录

[es][siː][əʊ][ɑː(r)][iː]

#	**S**	**C**	**O**	**R**	**E**
#	S	C	哦	拉	E

分数

['fleɪvə(r)] [siː] ['rɪtʃnəs] [bæk'tɪəriə] [diː] ['pækɪdʒ] ['təʊt(ə)l]

Flavor	**C**	**Richness**	**Bacteria**	**D**	**Package**	**Total**
味道	C	丰富	细菌	D	包裹	全部的

风味 C 浓郁度 细菌 D 包装总计

[skɔː(r)] [pleɪs] [k'rɪtɪsɪzəmz]

Score	**Place**	**CRITICISMS**
分数	地方	批评

评分 排名 批评

[ə; eɪ]

A
一个

一个

[biː]

B
B

B

[ə; eɪ]

A
一个

一个

[biː]

B
B

B

[ə; eɪ]

A
一个

一个

[biː]

B
B

B

[ə; eɪ]

A
一个

一个

[biː]
B
B

B

[ə; eɪ]
A
一个

一个

[biː]
B
B

B

[ə; eɪ]
A
一个

一个

[biː]
B
B

B

[[ˌpiː 'dʒiː] -]
[Pg 92]
[页 -]

[第92页]

['eksəsaɪz] [ˌɛks'ɛks'aɪ'aɪ'aɪ] [rɪ'pɔːt]
EXERCISE XXIII REPORT
锻炼 二十三 报告

第二十三次演习报告

[pɑːt] [ˌaɪ 'aɪ]
PART II
部分 二

第二部分

['ledʒənd] :
LEGEND :
传奇 :

传奇:

[ə; eɪ] = ['stuːdənts] [skɔː(r)]
A = Student's Score
一个 = 学生 分数

A = 学生得分

[biː] = [kə'rektɪd] [skɔː(r)]
B = Corrected Score
B = 已更正 分数

= 校正分数

[siː] = ['bɒdi] [ænd; ənd]['tekstʃə(r)]
C = Body and Texture
C = 身体 和 质地

= 身体和纹理

[diː] = ['kʌlə(r)][ænd; ənd] [ə'pɪərəns]
D = Color and Appearance
D = 颜色 和 外貌

= 颜色和外观

[iː] = [kˈrɪtɪsɪzəmz]

E	=	CRITICISMS
E	=	批评

= 批评

[skɔː(r)][kɑːd] [juːst] [deɪt]

Score	card	used	Date
分数	卡片	用过的	日期

使用的记分卡_____ 日期_____

-

Rec't

-

记录

[es][siː][əʊ][ɑː(r)][iː]

#	S	C	O	R	E
#	S	C	哦	拉	E

分数

[ˈfleɪvə(r)][siː] [ˈrɪtʃnəs] [bækˈtɪəriə][diː] [ˈpækɪdʒ] [ˈtəʊt(ə)l]

Flavor	C	Richness	Bacteria	D	Package	Total
味道	C	丰富	细菌	D	包裹	全部的

风味 C 浓郁度 细菌 D 包装总计

[skɔː(r)] [pleɪs] [kˈrɪtɪsɪzəmz]

Score	Place	CRITICISMS
分数	地方	批评

评分 排名 批评

[ə; eɪ]

A
一个

一个

[biː]

B
B

B

[ə; eɪ]

A
一个

一个

[biː]

B
B

B

[ə; eɪ]

A
一个

一个

[biː]

B
B

B

[ə; eɪ]
A
一个

一个

[biː]
B
B

B

[ə; eɪ]
A
一个

一个

[biː]
B
B

B

[ə; eɪ]
A
一个

一个

[biː]
B
B

B

[-] [nəʊts] :
Transcriber's **Notes** **:**
转录员的 笔记 :

转录者注释:

[ˌtaɪpə'græfɪk(ə)l] [ænd; ənd] [ˌpʌŋktʃu'eɪʃn] ['erə(r)z] [hæv; həv] [biːn] ['saɪləntli] [kə'rektɪd] .
Typographical **and** **punctuation** **errors** **have** **been** **silently** **corrected** **.**
印刷 和 标点 错误 有 到过 默默 已更正 .

拼写和标点错误已悄然更正。

©叶兴阳双语音标有声读物.本网站点所有英文书籍内容均来自公共领域资源。

经叶兴阳老师独家注音、翻译与重新排版，享有完整版权。未经授权禁止转载或商用。

听书破万卷
开口如有神